

# Hier und heute



## **Marillenknödel mit Bröselbutter**

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zaubert den Urlaub auf den Tisch. Mit diesen saftigen Marillenknödeln serviert er einen köstlichen Dessert-Klassiker aus der österreichischen Küche.

### **Das Rezept**

(von Matthias Ludwigs für sechs Stück)

#### **Zutaten für die Marillenknödel**

- 10 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Quark
- 60 g Schmand
- 100 g Pankobrösel (asiatisches Paniermehl, grob und ohne Rinde) alternativ Paniermehl
- 6 kleine Aprikosen
- 6 Stücke Würfelzucker oder ganze Mandeln oder Marzipan

#### **Zubereitung**

Zucker und Butter in einer Küchenmaschine glatt rühren. Das Ei unterrühren. Dann Quark und Schmand untermischen. Pankobrösel zügig einarbeiten und die Masse kaltstellen, bis sie leicht fest geworden ist.

Die Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen, nach Belieben mit Würfelzucker, Mandel oder einem Stück Marzipan füllen.

Die Knödelmasse in sechs Stücke teilen, diese flach kneten oder ausrollen. Die gefüllten Aprikosen damit einschlagen und dann zu Knödeln formen.

Die Marillenknödel in heißem (nicht kochendem), gesalzenen und leicht gesüßtem Wasser circa 15 bis 20 Minuten pochieren.

#### **Zutaten Bröselbutter**

- 25 g Butter
- 20 g Pankobrösel (alternativ Paniermehl)
- 10 g Mandeln, geröstet und gehackt
- 10 ml Pflanzenöl
- 10 g Zucker

#### **Zubereitung**

Die Butter schmelzen lassen und solange erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Die Brösel darin goldbraun rösten und die restlichen Zutaten untermischen.

#### **Fertigstellung**

Die Knödel entweder direkt in der Bröselbutter wälzen oder diese nach dem Anrichten über die Knödel geben.

**Tipp:** Dazu passt gut eine Kugel Eis nach Wahl.