

Marillen-Knödel mit Haselnuss-Füllung



Zutaten:

für die Marillen-Knödel:

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Ei (M)
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 50 g Butter, weich
- 12 Marillen/Aprikosen - nicht zu groß
- 3 TL Honig, hell und dickflüssig
- 40 g Haselnüsse, fein gemahlen, möglichst aus dem Piemont
-

Butterbrösel für 12 Knödel:

- 150 g Butter
- 200 g Panko-Mehl
- 20 g Vanillezucker
- evtl. Puderzucker zum Bestreuen zusätzlich, wer es mag

Zubereitung:

Am besten geht es, wenn man die Kartoffeln wäscht und im vorgeheizten Ofen auf 150° C bäckt, bis sie weich sind. Natürlich geht es auch im Topf, dann muss man u.U. mehr Stärke und Mehl dazugeben.

Anschließend die Kartoffeln noch heiß abpellen, etwas ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die weiche Butter, Mehl, Stärke und das Ei dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Je nach Kartoffelsorte kann die Stärke durchaus unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Wenn der Teig zu weich und klebrig ist, einfach Stärke und Mehl dazugeben, bis eine kompakte Konsistenz erreicht ist, fest aber noch elastisch.

Den fertigen Teig in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und flach drücken. Jede Marille mit etwas von der Honig-Haselnuss-Creme füllen, auf den Teig setzen und den Teig von den Seiten her hoch drücken. In den Händen zu einem Knödel rollen.

Einen großen Topf mit Wasser und mit 1-2 TL Salz zum Kochen bringen. Die Knödel darin etwa zwei Minuten kochen lassen und weitere 25 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Butter in einer beschichteten Pfanne mit dem Panko-Mehl und dem Vanillezucker bräunen. Die Knödel entweder darin wälzen oder die Brösel darüber geben. Wer es noch süßer mag kann sie, nach dem Anrichten auf dem Teller, zusätzlich mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit! 😊😊