



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Juni Marillenknödel

Zutaten:

10 kleine Aprikosen
Puderzucker
Würfelszucker
80g Butter
Weißbrot, gerieben

Topfenknödelteig:

20 g Butter
2 Eier
75 g Puderzucker
350 g Schichtkäse oder Magerquark, über Nacht abgetropft
130 g Weißbrot, gerieben
1/2 Vanillestange oder 1 Päckchen Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz

Vorbereitungen:

500g Schichtkäse (gibt's bei Kaisers) oder Magerquark über Nacht in ein feines Metallsieb legen und abtropfen lassen, anschließend durch das feine Sieb drücken. Dies ergibt ca. 350g abgetropften Topfen. Ein Kastenweißbrot vollständig entrinden und in Scheiben schneiden. Diese auf Backpapier im Backofen bei 80 Grad trocknen und reiben

Rezept:

- 1.) Eier und Puderzucker mit dem Schneebesen aufschlagen und dann mit geschmolzener Butter schaumig rühren.
- 2.) Anschließend den Zitronenabrieb, das Mark einer 1/2 Vanillestange und die Weißbrotbrösel einrühren. Die Masse 1 Stunde kühl stellen.
- 3.) Dann erst den abgetropften und passierten Topfen einarbeiten. Mit einer Prise Salz abschmecken. Die Masse im Kühlschrank 1/2 Stunde kalt stellen.
- 4.) Aprikosen entsteinen und mit 1 Stück Würfelszucker füllen. Auf der Handinnenfläche den Topfenteig zu einer flachen Scheibe von 1 cm Dicke formen, die Aprikose in die Mitte legen und mit dem Teig ganz umschließen. Abschließend in leichtem Zuckerwasser ca. 12 Minuten garen – das Wasser darf nicht sprudelnd kochen.
- 5.) In einer Teflonpfanne die restlichen Brotkrumen in der Butter mit etwas Puderzucker leicht bräunen und über die abgetropften Marillenknödel geben.

Mein Rat:

Jetzt ist Aprikosenzeit (österreichisch = Marillen). Es gibt viele, einfachere

Möglichkeiten für den Teig - auch Kartoffelklosteig ist möglich –diese Topfenknödelmasse stammt aus meinem Menu zum Kochwettbewerb und ist besonders locker. Sie erfordert etwas mehr Aufwand und eine Backwaage zum genauen Abwiegen. Aber das Ergebnis ist himmlisch!