

# Topfen-Marillen-Knödel

Knödel aus Quarkteig mit Aprikosen-Füllung

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Quarkteig:

500 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
50 g weiche Butter  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl Type 405 oder 550

### Füllung:

etwa 16 Aprikosen = Marillen, (etwa 350 g)

### Zum Wälzen:

30 g Butter  
etwa 1 EL Puderzucker  
etwa 100 g Semmelbrösel  
(Paniermehl)

- 1 Vorbereiten:**  
Quark auf einem mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb **mehrere Stunden, am besten über Nacht**, im Kühlschrank abtropfen lassen.
- 2 Quarkteig:**  
Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Butter mit Puderzucker, Vanillemark, Finesse und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier kurz unterrühren. Quark und Mehl hinzufügen und kurz unterkneten, bis ein glatter, weicher Teig entsteht. Den Teig flach drücken und in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 3 Füllung:**  
Aprikosen waschen, trocken tupfen, so aufschneiden, dass sie nicht halbiert werden und den Stein entfernen.
- 4** Den Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in etwa 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück mit bemehlten Händen flach drücken. Eine Aprikose in die Mitte geben. Den Teig um die Aprikose schlagen und zu einem nahtlosen Knödel formen. Knödel in kochendes Salzwasser geben und etwa 14 Min. ganz leicht köcheln lassen.



**5 Wälzen:**

Butter in einer Pfanne zerlassen. Puderzucker und Brösel hinzufügen und so lange unter Rühren erhitzen, bis die Brösel leicht gebräunt sind.

- 6** Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und direkt in der Brösel-Mischung wälzen. Sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie eine Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße zu den Knödeln.
- Die Knödel schmecken sowohl heiß, als auch kalt sehr lecker!
- Sind die Aprikosen sehr sauer, kann man die Aprikosen je mit 1 Stück Würfelzucker füllen. Nach Wunsch kann man dieses auch mit etwas Zimt bestreuen.

