DAMPFGARER

Marillenknödel aus dem Dampf (für ca. 6 Portionen)

Zutaten

250 g	Topfen (20%)
1	Ei (L)
120 g	Mehl (universal o. griffig)
1 EL	Weizengrieß
30 g	Butter (zerlassen)
40 g	Staubzucker o. Backzucker
1 Prise	Salz

Weitere Zutaten

Marillen (10 – 12 Stück)
Semmelbrösel
Butter
Würfelzucker
Staubzucker

Alle Zutaten gut verrühren und im Kühlschrank ca. 15 – 20 Minuten rasten lassen.

Inzwischen die Marillen (od. Zwetschken) waschen, öffnen und den Kern durch 1 Stück Würfelzucker ersetzen, anschließend die Frucht wieder schließen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 – 12 Stücke (je nach Größe der Früchte) schneiden.
Die Frucht gut mit Teig umhüllen – dazu die Hände mit kaltem Wasser befeuchten – und die fertig geformten Knödel auf eine mit feuchter Küchenrolle ausgelegte gelochte Garschale (2/3) legen.

Einstellung: Im Dampfgarer bei 100° C ca. 25 – 30 Minuten oder im Dampfbackofen mit Einstellung „Dämpfen“ 100° C ca. 25 –30 Minuten dämpfen.

Inzwischen die Brösel in etwas Butter goldbraun rösten. Die fertigen Knödel sofort nach dem Dämpfen darin wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Als Variation kann statt dem Würfelzucker ein Stück Marzipan oder Nougat in die Früchte gegeben werden. Statt in Butterbröseln können die Knödel auch in gemahlenen Pistazienkernen, Nüssen oder Mohn gewälzt werden.

Ein Rezept von Silvia Jarosch, Spezialistin für Dampfgeräte-Schulungen bei Bosch in Österreich.