

Mirabellen - Knödel

Zutaten für 4 Personen:

250 g Quark
2 Eier
60 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
12 Mirabellen (oder anderes Steinobst)
12 Stück Würfelzucker
3 EL Zucker
1 TL Zimtpulver
3 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Quark mit den Eiern und 40 gr. weicher Butter verrühren. 1 Prise Salz, Mehl sowie die Kartoffelstärke zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Mirabellen waschen, entsteinen, und mit je 1 Stück Würfelzucker füllen.

Den Teig zu einer langen Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden. In jede Scheibenmitte eine Mirabelle legen. Den Teig darüber zusammendrücken und das Ganze zu runden Knödeln formen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen.

3 EL Zucker mit dem Zimt mischen und die Knödel damit bestreuen.

Dann 20 gr. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel darin kurz anrösten. Auf die Knödel geben und nach Wunsch mit einigen Melisseblättchen und Zimtstange garniert servieren.

„guten Appetit“