



MARILLENKNÖDEL: TOPFENKNÖDEL MIT APRIKOSENFÜLLUNG

Rezept von der Salzbergalm Berchtesgaden



Gefüllte Topfenknödel von der Salzbergalm

Topfenknödel für 4 Personen

Zutaten:

- 25 g Butter (geschmolzen)
- 40 g Puderzucker
- 2 Eier
- 250 g Topfen
- 90 g Semmelbrösel
- (½ Kappe Rum)
- 1 Prise Vanillezucker
- Saft von einer ½ Zitrone



Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die flüssige Butter zum Schluss zugeben und unterrühren. Aus der Masse Knödel formen. In sprudelndem Wasser ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für den Marillenkern

Zutaten:

- 50 g Zucker
- 250 ml Marillensaft
- 10 g Maizena
- 5 gewürfelte Marillen

Zubereitung:

Den Zucker im Marillensaft auflösen und aufkochen. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. In den heißen Saft einrühren und aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Gewürfelte Marillen hinzufügen und ca. 5 Minuten mitköcheln lassen.

Tipp: Alternative Füllung für die Knödel: Halbe Marille mit Vanillezucker bestreuen und einfrieren. Danach als Knödelfüllung verwenden.

Butterbrösel

Zutaten:

- 50 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Zucker
- 10 g Zimt
- 1 Prise Vanillezucker

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel einrühren und kurz anrösten. Zucker, Zimt und Vanillezucker hinzufügen und alles gut vermischen.

Himbeer-Marillen-Ragout

Zutaten:

- 75 g Zucker
- 150 ml Marillensaft
- etwas Speisestärke
- 3 Marillen (gewürfelt)
- 100 g Himbeeren



Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Marillensaft ablöschen und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sie eindickt. Gewürfelte Marillen und Himbeeren dazugeben und kurz mitköcheln lassen

Schokoblatt

Zutaten:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 25 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Die Schokolade schmelzen. Auf ein Blech mit Backpapier dünn aufstreichen. Nach Belieben mit der weißen Schokolade ein Muster darauf zeichnen. Kaltstellen und fest werden lassen. In unregelmäßige Stücke brechen.

„Unsere Topfenknödel mit Aprikosenfüllung sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch fürs Auge. Mit dem Fruchtragout und den kunstvoll gefertigten Schokoladenblättchen entführt uns der Teller in eine adventliche Zauberwelt. Genießen Sie unseren süßen Adventsgenuss auf der Salzbergalm oder verwöhnen Sie sich damit bei sich zu Hause.“

Benjamin und Svenja Resenberger von der Salzbergalm in Berchtesgaden