

A top-down view of a white ceramic plate containing several peach dumplings. The dumplings are round, with a golden-brown, crumbly coating and a slice of peach on top. They are served with a dusting of white powdered sugar and garnished with fresh peach slices and small green herbs. The plate is set against a light blue background.

Saftige Marillenknödel mit Muskatnussbröseln

Saftige Marillenknödel mit Muskatnussbröseln von Starkoch Roman Wurzer

Zutaten

Topfenteig

- 300g Topfen
- 50g Butter
- Vanillezucker
- etwas Zimt und Kardamon
- 2 Stk. Eier
- 1 Stk. Dotter
- 75g LAND-LEBEN Semmelbrösel

Marillen

- 8 Stk. Marillen
- 8 Stk. brauner Würfelzucker

Muskatnussbrösel

- 250g LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 50g Zucker
- 90g Butter
- etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Topfenteig

- Butter zimmerwarm mit allen Zutaten vermischen und gut durchkneten.
- 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Marillen

- Marillen halb einschneiden und den Kern herausnehmen. Mit Würfelzucker füllen und verschließen.
- Den Topfenteig um die Marille formen.
- Wasser mit Zucker und Rum und Vanillestange zum Kochen bringen und die Marillenknödel hineingeben. Einmal leicht aufwallen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Muskatnussbrösel

- Die LAND-LEBEN Semmelbrösel schön goldgelb in der Pfanne rösten. Butter extra flüssig machen und zu den Bröseln geben. Gut durchmischen. Wenn die Masse kalt ist, den Zucker sowie die geriebene Muskatnuss begeben.
- Marillenknödel darin wälzen und mit Staubzucker bestäuben.

www.land-leben.com