

Oktoberfest-Rezepte - Marillenknödel mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marillen-Sauce

Zutaten

Für 8 Stück:

Für die Marillenknödel:

1 Ei
100 g Butter
250 g Quark
100 g Mehl
50 g Grieß
8 Marillen / Aprikosen
2 EL Zucker
100 g Semmelbrösel
1 TL Zimt

Für die VERPOORTEN Limited Edition Marillen-Sauce:

350 ml Milch
20 g Speisestärke
1 Pck Vanillezucker
150 ml VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille



Zubereitung

Bei diesem Oktoberfest-Rezept läuft uns schon beim Titel das Wasser im Munde zusammen. Wir lieben Marillenknödel einfach! Und wenn sie dann noch mit einer leckeren Marillen-Sauce mit unserer VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille serviert werden, kann es kaum noch besser werden.

Zuerst bereiten wir die Marillen-Sauce zu. Hierfür Speisestärke mit ca. 5 EL der Milch glattrühren. Mit der restlichen Milch und dem Vanillezucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Milch eindickt. Vom Herd nehmen und ca. eine Minuteiterrühren. VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest Marille unter ständigem Rühren hinzugeben. Bis zum Servieren mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

Für die Marillenknödel 50 g Butter mit dem Ei cremig schlagen. Quark unterrühren. Mehl, Salz und Grieß dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Kochtopf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Marillen entkernen. Mit angefeuchteten Händen ca. einen großen EL Teig zu einem Bällchen formen und plattdrücken. Eine Marille in die Mitte setzen, mit dem Teig ummanteln und zwischen den Händen zu einer glatten Kugel formen. In das kochende Wasser geben und mit den restlichen Marillen genauso vorgehen. (Tipp: Die Teigmenge, die ihr pro Marille braucht, hängt natürlich etwas von der jeweiligen Größe ab. Schaut einfach wieviel Teig ihr benötigt, um die Marille gut zu umschließen.) Marillenknödel ca. 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen. Zur Seite stellen.

Inzwischen 2 EL Zucker in den restlichen 50 g Butter leicht karamellisieren lassen. Die Semmelbrösel dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zimt verrühren. Die gut abgetropften Marillenknödel in der Butterbröselmischung wälzen und noch warm mit Marillen-Sauce genießen.

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Marillenknödel mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marillen-Sauce](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (8/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Oktoberfest-Rezepte - Marillenknödel mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marillen-Sauce

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Marillenknödel mit Verpoorten Oktoberfest Edition Marillen-Sauce](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (8/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de