

Marillenknödel mit Bio-Speisequarkzubereitung

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

250 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung
1 Ei
70 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
30 g Dinkelgrieß
60 g Marillenkonfitüre
75 g Semmelbrösel
½ TL Zimt
Puderzucker

So geht's

1. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und die **ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung** hineinfüllen. Für mindestens eine Stunde (oder auch einfach über Nacht) abtropfen lassen.

2. Das Ei mit 40 g **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter**, 1 EL Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Die abgetropfte Bio-Speisequarkzubereitung, das Mehl und den Grieß hinzufügen und zu einem festen Teig kneten. Diesen 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

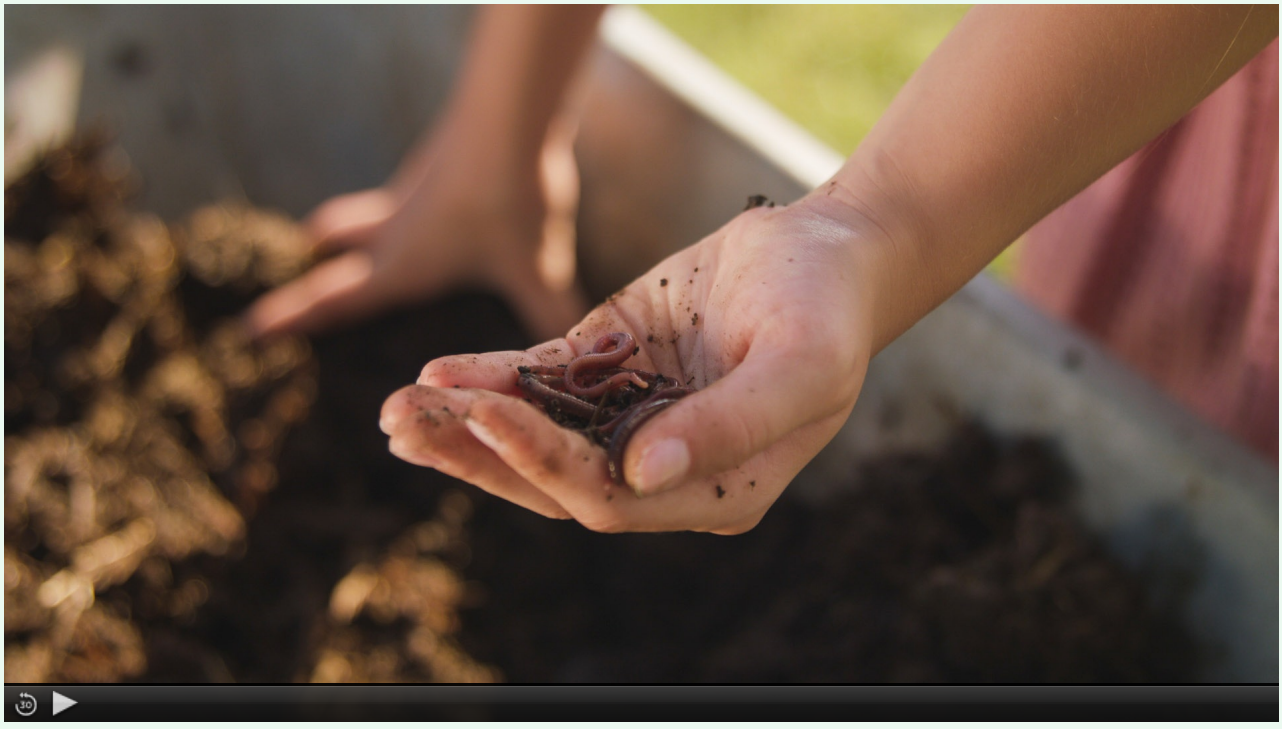
3. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
4. Den Teig in 6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dicken Fladen drücken. In die Mitte einen Teelöffel Konfitüre geben und zu einem Knödel verschließen.
5. Die Knödel in das kochende Wasser geben und die Temperatur etwas runter stellen. Etwa 10-15 Minuten sieden lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.
6. Währenddessen die restliche Bio-Butter mit 1 EL Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Semmelbrösel und den Zimt hinzufügen und einige Minuten anrösten, dabei immer wieder umrühren.
7. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und direkt in den Semmelbröseln wälzen. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

