



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.

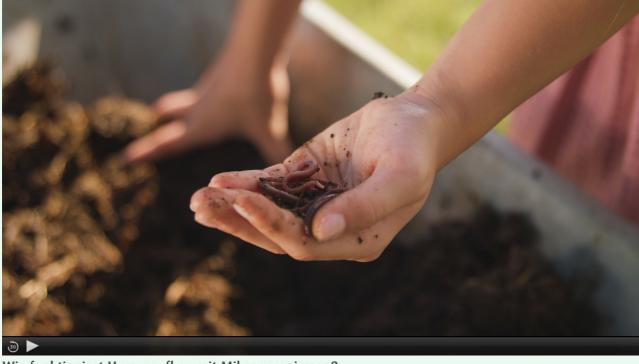
- 3. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
- 4. Den Teig in 6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dicken Fladen drücken. In die Mitte einen Teelöffel Konfitüre geben und zu einem Knödel verschließen.
- 5. Die Knödel in das kochende Wasser geben und die Temperatur 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?

