

# Marillenkügelchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

200 gr Quark (20% Fett), 50 gr weiche Butter, 1 Ei, 150 gr Mehl, 1 Prise Salz, 0,5 unbehandelte Zitrone, 8 reife Marillen, 8 Würfelzucker, 50 gr Butter, 80 gr Semmelbrösel, 2 Esslöffel Puderzucker.

## Die Vorbereitungen:

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Quark in einem mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtem Sieb sehr gut abtropfen lassen (am Besten 1½ bis 2 Stunden), mit Mehl, Butter, Ei, Zucker, Zitronenschale und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und eine halbe Stunde kühl ruhen lassen. Die Marillen (kleine Aprikosen) waschen, entkernen und in die Mitte statt des Kernes einen Würfelzucker legen.

## Die Zubereitung:

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen, den Teig zu einer Rolle formen, in (8, bei 4 Personen) gleich große Stücke schneiden und flachrollen. In die Mitte eine Marille mit Würfelzucker geben, den Teig zusammenklappen und sorgfältig zu einem Knödel formen. Die Knödel im leicht köchelnden Salzwasser gut 10 Minuten garziehen lassen. Parallel in einer Pfanne die Butter schmelzen, die Semmelbrösel darin goldbraun rösten und auf einem Teller verteilen. Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!