



Benötigte Zutaten

60 g Premium Teebutter

250 g Premium Topfen

1 Ei

125 g Mehl

Prise Salz

10 Stück Marillen

Pistazien gerieben

Marillenknödel

mit gemahlene Pistazien

Anleitung

1. Für den Teig Topfen, Ei, Butter, Mehl und eine kleine Prise Salz gut miteinander abschlagen. Ein Stück Teig abschneiden, flachdrücken und eine Marille darin einschlagen.
2. Knödel in heißem, aber nicht kochendem Wasser rund zehn Minuten kochen lassen.
3. Herausnehmen und in gemahlene Pistazien schwenken.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten