



Marillenknödel im Glas

Die Marillen-Saison hat in diesem Jahr schon recht früh begonnen. Fernsehköchin Iris Köck serviert uns dieses Mal Marillenknödel auf eine ganz spezielle Art – im Glas.

Anleitung

1. Für die Creme den Topfen, Joghurt und Zucker gut miteinander verrühren.
2. Die Marillen entkernen und mit etwas Honig, Zimt und Wasser in einem Topf ca. 10 Minuten weichkochen, danach pürieren.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel mit den Haselnüssen daran anrösten.
4. Danach die einzelnen Komponenten in einem Glas schichten: Dabei mit den Bröseln beginnen, dann die Creme, dann den Marillenröster. Mit einer Schicht Creme enden.
5. Den Marillenknödel im Glas ca. eine 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
1 Becher	Premium Naturjoghurt
	Zitronenschalen
4 EL	Zucker
2 EL	Vanillezucker
	Honig
	Zimt
1/2 kg	reife Marillen
100 ml	Wasser
	geröstete Semmelbrösel
100 g	Haselnüsse
3 EL	Premium Teebutter



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten