

Benötigte Zutaten

60 g	Premium Teebutter
250 g	Premium Topfen
1	Ei
125 g	Mehl
Prise	Salz
10 Stück	Marillen
	Pistazien gerieben

Marillenknödel

mit gemahlenen 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 gemahlenen Pistazien schwenken.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten