REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Marillenknödel mit Topfenteig

Marillenknödel aus Topfenteig sind zart, saftig und schnell gemacht. Die reife Marille steckt im Teig, wird in Butterbröseln gewälzt und mit Staubzucker bestreut.



Rezept-ID: **R-90012** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

8	reife, kleine Marillen
8	Würfelzucker
250 g	Topfen (20 % Fett, gut abgetropft)
125 g	griffiges Mehl
2	Eidotter
40 g	weiche Butter für den Teig
1 Prise	Salz
80 g	Butter für die Brösel
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker für die Brösel
2 EL	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Topfen in einem Tuch gut ausdrücken. Topfen, Eidotter, weiche Butter und Salz glatt verrühren, dann das Mehl unterkneten.
2. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Die Marillen waschen, an der Naht aufschneiden, entkernen und je ein Stück Würfelzucker in die Mulde stecken.
4. Den Teig zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken, eine Marille einwickeln und mit nassen Händen zu einem runden Knödel formen.

5 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Knödel einlegen, die Hitze reduzieren und 10 Minuten leise ziehen lassen, ohne sie sprudelnd zu kochen.

6 Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Zucker einrühren und 4 Minuten goldbraun rösten.

7 Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

Tipps

- Ein Probeknödel im siedenden Wasser zeigt, ob der Teig hält. Zerfällt er, noch etwas Mehl einkneten.
- Die Knödel lassen sich roh einfrieren und gefroren 15 Minuten kochen.

Die Geschichte: Marillenknödel mit Topfenteig

Marillenknödel zählen zur böhmisch-österreichischen Küche und sind vor allem dort verbreitet, wo Marillen wachsen, etwa in der Wachau und im Vinschgau. Üblich sind Teige aus Topfen, Erdäpfeln oder Brandteig. Die Frucht wird im Ganzen im Teig gekocht und danach in gerösteten Bröseln gewälzt. Wann das Gericht erstmals aufgeschrieben wurde, ist in den geprüften Quellen nicht belegt.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Entsteiner
bei Amazon · Affiliate-Link

Schaumkelle
bei Amazon · Affiliate-Link

Küchenwaage
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz