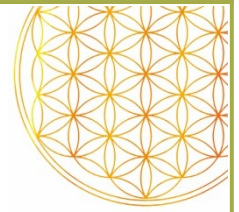


# EINKORNMARILLENKNÖDEL

à la Johanna, 8 Stück



## Zutaten:

### Brandteig:

250 ml Wasser

1 Prise Salz

160 g Einkornmehl (Vollkorn)

60 g biologische Butter

2 Eier ganz

8 Stück Marillen (frisch oder gefroren)

Vollkornbrösel

Biologische Butter

- Brandteig: Wasser, Butter, Salz zugedeckt kurz aufkochen
- Einkornmehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und bei voller Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten „abbrennen“
- Der Teig löst sich vom Topf und bildet einen Klumpen – ein weißer Belag überzieht den Topfboden.
- Teig etwas abkühlen lassen und die versprudelten Eier langsam mit dem Mixer einrühren – es soll eine geschmeidige Teigmasse entstehen.
- Knödel: Eine Rolle formen und in acht gleiche Teile teilen.
- Marillen mit Teig zu Knödel formen und glatt formen
- in Kochendes Salzwasser geben und ca. 8-10 Minuten leicht köcheln lassen.
- herausnehmen und in Bröselbutter wälzen
- ev. mit Kokosblütenzucker bestreuen

Ich empfehle eine Knödelprobe!

## Zubereitung:

**Mein Tipp:** Du kannst das Einkornmehl auch mit Dinkelmehl austauschen. Frisch gegessen schmecken diese köstlichen Marillknödel am besten. Du kannst sie auch vor dem Kochen einfrieren und jederzeit als gefrorene Knödel ins kochende Wasser geben und garen.

Tausche nach Lust das Obst aus (z.B. Zwetschken, Pflirsche, Erdbeeren)