

## *Marillenknödel*

Die **Original Wachauer Marille** ist eine besondere Frucht mit einzigartigem Aroma. In der Wachau und deren Randgemeinden herrschen ideale Bedingungen, die die sensiblen Früchtchen zum Wachsen und Reifen benötigen.



Die Koexistenz verschiedener Klimate (Pannonisches Becken und Waldviertel, Nähe zur Donau – der sogenannte Aromagürtel), zusammen mit den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, speziell in der Reifephase, haben einen direkten Einfluss auf Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht.

Die Wachauer Marille ist eine europaweit bekannte und anerkannte Spezialität, eines der wenigen österreichischen Produkte, das innerhalb der EU als eigene Marke geschützt ist. So auch die Marillen aus unserer eigenen kleinen Landwirtschaft, die in unserem Restaurant verarbeitet werden.

Der Kern der Marille wird durch einen Zuckerwürfel ersetzt, welcher die Marillenknödel zusätzlich süßt. Dann werden die Marillen mit Topfenteig umhüllt um sie anschließend in leicht siedendem Wasser ziehen zu lassen. Zu allerletzt werden die Knödel in einer Semmelbrösel-Zucker-Mischung gewälzt und mit Staubzucker bestreut.

### *Rezept für 12 Knödel:*

**Für den Teig:** 70 g Butter, 1 Ei, Salz, 250 g Topfen (mind. 20 Prozent Fettgehalt), 70 g Weizenmehl, 70 g Hartweizengrieß, 12 reife Marillen, 12 Stück Würfelzucker, 10 ml brauner Rum, Mark von ½ Vanilleschote.

**Für die Brösel:** 3 EL Butter, 100 g Semmelbrösel, 2 EL Kristallzucker, ½ Vanilleschote.

**Profi-Tipp:** Die Brösel werden knuspriger, wenn sie im Ofen bei 170 Grad rund 20 Minuten gebacken werden. Immer wieder umrühren. Erst danach mit Butter und Zucker versetzen.

*Guten Appetit!*