

Marillenkügelchen mit Nussbrösel

Zutaten für 9-12 Kügelchen

250 g Topfen (20 % Fett)

30 g Butter

ca. 130 g griffiges Mehl

1 Ei

Prise Salz

je nach Größe 9 – 12 Stück Marillen

Zum Wälzen der Kügelchen:

50 g Butter

80 g Semmelbrösel

2-3 EL geriebene Walnüsse

2-3 EL Kristallzucker



Aus Topfen, Butter, Mehl, Salz und Ei mit dem Knethaken des Handmixers einen Teig kneten.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen.

Wenn der Teig länger im Voraus gemacht wird, muss er in den Kühlschrank zum Ruhen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel einrühren und leicht rösten. Die geriebenen Walnüsse einrühren und zum Schluss noch den Kristallzucker dazugeben. Unter ständigem Rühren hell anrösten. Vom Feuer nehmen und zur Seite stellen.

Achtung, wenn die Pfanne noch sehr heiß ist, können die Brösel mit der Rest-Hitze verbrennen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Je nach Größe der Marillen in neun bis 12 Stücke teilen.

Ein Teigstück nach dem anderen flach drücken und jeweils eine Marille drauflegen. Den Teig sanft über die Marille ziehen bis die Frucht zur Gänze umschlossen ist. Mit bemehlten Händen zu einem Kügelchen rollen.

In einem weiten Topf Wasser kochen eine Prise Salz dazugeben und die Kügelchen darin leicht wallend kochen. Je nach Kügelchengröße dauert das etwa 12 bis 15 Minuten.

Die Kügelchen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und vorsichtig in den Nussbrösel rollen bis sie rundherum angebrösel sind.