

## Marillenrezepte

### Marillen-Walnussknödel

#### Zutaten (für 18 Stück):

- 130 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 110 g Zucker
- 500 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- 18 kleine Aprikosen
- 18 halbe Walnusskerne
- 1 1/2 EL Zimtpulver
- Puderzucker zum Bestäuben
- Minze zum Verzieren

#### Zubereitung:

1. 80 g Butter in Stücke schneiden. 250 ml Wasser, Salz, 10 g Zucker und Butter aufkochen und verrühren. Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel verrühren. Teigkloß unter Rühren abbrennen, bis sich am Topfboden ein heller Belag gebildet hat und der Teigkloß sich vom Boden löst. Teig in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren.

2. Aprikosen waschen, trocken tupfen, zur Hälfte einschneiden und entsteinen. Aprikosen mit je 1/2 Walnuss füllen. Aus dem Brandteig 18 Knödel formen, dabei in die Mitte jeweils 1 Aprikose geben.

3. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen und die Klöße hineinlegen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Zimt und 100 g Zucker mischen. Knödel herausnehmen. 50 g Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Knödel darin kurz schwenken und dann in Zimt-Zucker wälzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

## Marillenrezepte

### Wachauer Marillen-Törtchen mit Likör

#### Zutaten (für 12 Stück):

- 300 g + etwas Mehl
- 200 g + 75 g weiche Butter
- 75 g + 50 g Zucker, Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 24 Aprikosenhälften (Dose)
- 3-4 EL Marillenlikör
- Fett
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Magerquark
- 25 g Halbbitter-Kuvertüre
- Puderzucker

#### Zubereitung:

1. 300 g Mehl, 200 g Butter, 75 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Aprikosen evtl. mit Likör beträufeln und ziehen lassen
2. 12 Tortelett-Förmchen (ca. 10 cm Ø; Höhe ca. 2 cm) fetten. Teig auf wenig Mehl ca. 1/2 cm dick ausrollen. 12 Kreise (ca. 14 cm Ø) ausstechen. Förmchen damit auslegen. Am Boden mit der Gabel öfter einstechen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten vorbacken
3. 3 Eier trennen. 75 g Butter, Puderzucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. 3 Eigelb und Quark unterrühren. 3 Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben
4. Aprikosen und Quarkcreme in die Förmchen verteilen. Bei gleicher Temperatur 25 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Törtchen damit verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

## Marillenrezepte

### Mohnknödel mit Marillen

#### Zutaten (für 8 Stück):

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Eier (Größe M)
- 3 Eigelb (Größe M)
- 125 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Prise Zimtpulver
- 200 g gemahlener Mohn
- 200 g Mehl
- 50 g Weichweizengrieß
- Salz
- 100 g weiche Butter
- 1 Dose (425 ml) Aprikosen
- 200 g Aprikosen-Konfitüre
- 3-4 EL Marillenlikör
- 2-3 EL Semmelbrösel
- Mehl

#### Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Für die Mohnmasse inzwischen Schokolade fein reiben. Eier, 2 Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Schokolade, Zitronenschale und Zimt untermengen. Anschließend Mohn unterrühren
2. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, Schale abziehen. Die heißen Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse drücken. Mehl, 1 Eigelb, Grieß, Salz und 40 g Butter zufügen, mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Daraus eine Rolle formen, etwas abkühlen lassen und anschließend in ca. 8 Scheiben schneiden
3. Aus der Mohnmasse mit den Händen ca. 8 gleichgroße Klöße formen. Teig klebt etwas an den Händen. Kartoffelteigscheiben mit bemehlten Händen flach drücken. Je einen Mohnkloß damit ummanteln. Gut verschließen
4. Klöße vorsichtig in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze 20–25 Minuten gar ziehen lassen. Aprikosen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen. Saft anderweitig verwenden. Aprikosenhälften halbieren. Aprikosen-Konfitüre und Likör in einer Pfanne erwärmen. Aprikosen zufügen und ca. 3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen
5. Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen. 60 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Semmelbrösel zufügen und kurz anrösten. Knödel kurz darin wenden. Je einen Knödel mit etwas Aprikosen anrichten.

## Marillenrezepte

### Marillen-Pfannkuchen

#### Zutaten (für 2 Personen):

- 5 reife Aprikosen (à ca. 80 g)
- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 5 EL Milch
- 1 EL Öl
- Puderzucker
- Minze

#### Zubereitung:

1. Aprikosen halbieren und die Steine entfernen. Eier, Zucker und Salz cremig rühren. Mehl darüber sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Eine Pfanne (18 cm Ø) mit Öl ausstreichen.

2. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Teig darüber gießen und bei schwacher Hitze 10-12 Minuten braten. Nach 6-8 Minuten Pfannkuchen wenden. Pfannkuchen auf einer Platte anrichten.

3. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren.

## Marillenrezepte

### Marillen-Marmelade

#### Zutaten (für 8 Gläser):

- 1 kg Marillen (am besten Rosenmarillen)
- 500 g Gelierzucker (Variante 2:1)

#### Zubereitung:

1. Für die Marillenmarmelade zunächst die Marillen waschen und halbieren. Die Kerne der Marillen entfernen und das Fruchtfleisch in kleinere Stücke schneiden.
2. Die Marillen mit Zucker vermischen und für einige Stunden gut durchziehen lassen. Danach die Marillen aufkochen und 4-5 Minuten kochen lassen. Die noch heiße Marillenmarmelade in sterile Gläser abfüllen.

## Marillenrezepte

### Marillenkuchen mit Eierlikör und Streuseln

#### Zutaten:

- 20 Marillen

#### *Für den Teig:*

- 250 g Mehl (glatt)
- 1/2 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- etwas Zitronenschale
- 4 Stk. Eier
- 250 ml Eierlikör
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

#### *Für die Streusel:*

- 100 g Butter
- 100 g Mehl (griffig)
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Kristallzucker
- Zimt (nach Geschmack)
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

#### Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Streusel in einem hohen Rührgefäß mit dem Knethaken des Mixers gut vermischen und in den Kühlschrank stellen.
2. Eine Backform (ca. 30 x 20 x 6 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Marillen entkernen und vierteln. Mehl mit Backpulver versieben.
3. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier nach und nach zugeben und sehr schaumig rühren. Likör einrühren, Mehl unterheben.
4. Die Masse in die vorbereitete Form streichen und mit den Marillen belegen (Schnittfläche nach oben). Kuchen mit Streusel bedecken und im Rohr ca. 50 Minuten backen.

## Marillenrezepte

### Marillen-Joghurt-Törtchen

#### Zutaten (für ein Backblech):

##### *Biskuitteig:*

5 Eiweiß  
5 Eidotter  
75 g Kristallzucker  
75 g Staubzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
75 g Margarine  
150 g Mehl (glatt)

##### *Marillencreme:*

500g Marillen  
100g Staubzucker  
1 Schuss Marillenschnaps  
250 Magerjoghurt  
10 Blatt Gelatine  
250 g Sahne  
3 EL frischer Orangensaft

#### Zubereitung:

1. Für das Törtchen zunächst den Biskuitteig vorbereiten. Dazu das Eiweiß mit Zucker steif und die Eigelbe mit Vanille- und Staubzucker schaumig rühren.
2. Unter die Ei-Zuckermasse abwechselnd ein wenig Mehl einrühren und nach und nach den Eischnee, bis alles verbraucht ist. Die Margarine schmelzen und in die Masse einrühren.
3. Ein hohes Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse gleichmäßig aufstreichen. Im auf 180°C vorgeheiztem Backrohr ca. 12 Minuten backen.
4. Für die Marillencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Marillen waschen, entkernen und klein schneiden. Die Sahne steif schlagen.
5. Die Marillen mit einem Schuss Marillenschnaps pürieren und mit dem Magerjoghurt und Zucker verrühren.
6. Gelieren: Den Orangensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Zur Masse hinzugeben und die Sahne unter die Marillencreme rühren.  
Die Marillencreme auf den mittlerweile ausgekühlten Biskuitboden streichen und mindestens 1 Stunde kaltstellen, bis die Marillencreme gestockt ist.  
Aus dem gestockten Marillenkuchen mit einer runden Form Törtchen ausstechen. Mit Zucker bestäuben und mit Marillenspalten und Minzblättern garnieren.