

**Max Ertl**  
**Pfirsichknödel**

**Freitag, 29. Juli 2022**  
**Rezept für 4 Personen**

### Zutaten:

Für die Knödel

200 g	Schichtkäse (oder Topfen)
25 g	Butter
1 EL	Zucker
etwas	Salz
1	Ei
125 g	Weizenmehl, Type 405
4	Pfirsiche

Für die Brösel

3 EL	Butter
140 g	Semmelbrösel
1 Päckchen	Vanillezucker

### Zubereitung:

1. Den Schichtkäse in einem sauberen Passiertuch über einem Sieb abtropfen lassen, dann gut ausdrücken.
  2. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren und das Ei unterrühren.
  3. Dann Mehl und Schichtkäse zugeben und alles zu einem Teig kneten (der Teig ist weich). Den Teig abgedeckt 1,5 Stunden kalt stellen.
  4. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren und den Kern auslösen. Dann die Pfirsichhälften wieder zusammendrücken.
- Tipp: Anstelle des Kerns könnte man entweder 1 Brombeere, 1 TL Nougat oder 1 TL Mascarpone geben.
5. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen.
  6. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen und in 4 Scheiben schneiden.
  7. Die Teigscheiben dünn ausrollen, jeweils einen entkernten Pfirsich darauf geben und rundum mit dem Teig umwickeln.
  8. Die Pfirsichknödel im Salzwasser ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
  9. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter schmelzen. Semmelbrösel zugeben und anrösten, Vanillezucker untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.
  10. Die gegarten Pfirsichknödel mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, direkt in den Bröseln wälzen und servieren.

