



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Marillenkügelchen

(ca. 10 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g 200 g 60 g 1 Pck. 1 1 Prise	Topfen Mehl Butter, zimmerwarm Vanillezucker Ei Salz	Die weiche Butter mit Vanillezucker und einer kleinen Prise Salz schaumig rühren. Das Ei mit Topfen und Mehl einrühren und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.
10 10 Stück	Kleine Marillen/Aprikosen Würfelzucker	Kerne aus den Marillen entfernen (dafür entweder mit einem Kochlöffelstiel hinausdrücken oder aufschneiden). In jede Marille ein Stück Würfelzucker geben.
		Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Mit einem Messer Scheiben davon abschneiden und diese in der Handfläche etwas flachdrücken. Marillen auflegen, Teig zusammenschlagen und gut verschließen. Mit bemehlten Händen zu Kügelchen formen und auf ein ebenfalls bemehltes Brett legen.
		In einem großen Topf reichlich, nur leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Marillenkügelchen einlegen und 10- 13 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Währenddessen ab und zu behutsam umrühren, damit sich die Kügelchen nicht anlegen.
150 g 150 g 100 g etwas	Semmelbrösel Butter Zucker Zimt	Für die Semmelbrösel-Garnitur Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel zugeben, mit Zimt aromatisieren und goldgelb rösten. Gegen Schluss kräftig zuckern. Fertig gegarte Kügelchen vorsichtig herausheben und in den vorbereiteten Semmelbröseln wälzen. Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.
Um sicherzugehen, dass die Kügelchen nicht zerfallen, ist es ratsam, vor dem Füllen der Kügelchen einen Probekügelchen zu kochen. Danach bei Bedarf zu weichen Teig mit etwas Mehl, zu festen Teig mit Butter korrigieren.		