



[Home](#) [Marillenerntezeit in der Wachau](#)

Marillenerntezeit in der Wachau

Die Marillenernte in der Wachau wird für Mitte Juli erwartet. Die Früchte reifen klimatisch bedingt zuerst im Raum Krems - während der Spitzer Graben zuletzt dran kommt.

Nur baumreif geerntete Früchte haben einen voll entwickelten Geschmack. Wir raten Ihnen daher vorrangig frische zu besorgen. Will man die Marillen sofort genießen, sucht man sich am besten vollreife und weiche Früchte aus - die schmecken am besten.

Wenn Sie größere Mengen an Marillen kaufen möchten empfiehlt es sich unbedingt, vorab mit einem Marillenbauern in Kontakt zu treten.

[Anbieter der echten Wachauer Marille](#)

Unsere Tipps rund um die Marille:

Lagerung

Marillen kühl lagern, sofern sie nicht innerhalb von 24 Stunden verzehrt oder verarbeitet werden.

Einfrieren

Marillen eignen sich sehr gut zum Einfrieren - ihr Aroma geht dabei kaum verloren. Damit eingefrorene Marillen nicht aneinander kleben, die Früchte zuerst lose auf einem Blech in den Gefrierschrank legen. Sobald sie gefroren sind, rasch in Plastiksackerl umfüllen.

Enthäuten

Marillen lassen sich gut häuten, wenn man sie kurz in leicht kochendes Wasser legt.

REZEPT-TIPP: Wachauer Marillenknoedel aus Topfenteig

25 dag Topfen, 1 Ei, 8 dag Butter, Salz und ca. 20 dag Mehl zu einem Teig verarbeiten und diesen dann rasten lassen. Ca. 500 dag Wachauer Marillen entkernen und jeweils mit einem Stück Würfelzucker füllen (je nach Geschmack). Die Marillen in Topfenteil einarbeiten und danach in kochendes Wasser einlegen. Etwa zehn Minuten kochen lassen. Zwischenzeitlich Brösel in Butter rösten und die gekochten Marillenknoedel darin walzen. Abschließend werden die Knoedel mit Staubzucker bestreut.

Gutes Gelingen!

Weitere Informationen zur Wachauer Marille

[Original Wachauer Marille](#)

[Verein MariVino](#)

<http://www.spitz-wachau.com/de/default.asp?id=116271&tt=>