

Marillenknödel

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
ergibt 12 Stück

Brösel

- 100 g Butter
- 150 g Paniermehl
- 3 Esslöffel Zucker

Butter in einer Bratpfanne flüssig werden lassen, Paniermehl und Zucker begeben, hellbraun rösten, in einen tiefen Teller geben.

Kartoffelteig

- 500 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte*), frisch gekocht
- 25 g Butter
- 125 g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Ei, verklopft

1. Gschwellti noch heiss schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. **2.** Butter unter die noch warmen Kartoffeln mischen. **3.** Mehl, Salz und Ei begeben, nur kurz zu einem glatten Teig kneten.

Füllung

- 12 kleine Aprikosen (ca. 500 g)
- 12 Würfelzucker
- Salzwasser

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. **2.** Die Aprikosen so aufschneiden, dass die Hälften noch zusammenhängen. Stein herausnehmen und durch einen Würfelzucker ersetzen, Aprikosen wieder zusammenklappen. Sehr reife Früchte mit dem Stein, also ohne Würfelzucker, verwenden. **3.** Aus dem Teig eine Rolle formen, in 12 gleich grosse Stücke schneiden, auf wenig Mehl rund, je ca. 5 mm dick auswallen. Je eine vorbereitete Aprikose darauf legen, mit dem Teig umschliessen, zu Kugeln formen. **4.** Knödel portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, sorgfältig in den Bröseln wenden, warm stellen.



Tipps

- Mit wenig Teig eine Kochprobe machen, um festzustellen, ob die Konsistenz richtig ist. Zerfällt der Teig, so gibt man dem Teig noch etwas Mehl bei.
- Statt Aprikosen Zwetschgen verwenden.

Dazu passt: Aprikosen-Kompott.

Pro Stück: 10 g Fett, 4 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 1016 kJ (243 kcal)

* Lagerkartoffeln verwenden.