

Marillenknödel / Aprikosenknödel

Zutaten für 8 - 10 Knödel:

250 g Topfen (Quark)
120 g Mehl
50 g Grieß
1 Ei
10 kleine Aprikosen
10 Stück Würfelzucker
50 g Butter
1 Prise Salz



Nackige und panierte Knödel

Zutaten für die Panade:

25 g Butter
80 g Zucker
125 g Paniermehl
2 TL Zimt

Zutaten alternativ:

250 g körniger Frischkäse
1 Päckchen Vanillesoßenpulver
2 EL Zucker
500 ml Milch



Nackige Knödel mit Frischkäsekörner
und Vanillesoße

Zubereitung:

- Butter und Ei gut verrühren.
- Den Topfen unterrühren.
- Mehl, Salz und Grieß vermischen.
- Mischung und Topfenteig zu einem Teig verkneten.
- Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen die Aprikosen aufschneiden und entsteinen.
- In jede Aprikose ein Stück Würfelzucker legen.
- Knödelteig in 8 - 10 Teile teilen.
- Je ein Teil auf der bemehlten Handfläche flach drücken.
- Eine Aprikose auflegen und mit dem Teig umhüllen.

- Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen.
- Etwa 12 - 15 Minuten gar ziehen lassen.
- Knödel nicht kochen.
- Butter in einer Pfanne (Auflaufform) schmelzen.
- Paniermehl, Zucker und Zimt mit der Butter vermengen.
- Die fertigen Knödel in der Paniermehlpanade wälzen.
- Kalt oder warm servieren.

Alternativ:

- Knödel „nackig“ lassen.
- Vanillesoße nach Packungsanweisung herstellen.
- Soße über die „nackten“ Knödel gießen.
- Knödel mit „Frischkäsekörner“ überstreut servieren.

Anmerkung:

Die Knödelanzahl ergibt sich aus der Größe der Aprikosen.

Ich persönlich nehme immer kleine Aprikosen und dann nur ½ Stück Würfelzucker.