

Marillenknödel

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Aprikosen, Zucker (Würfelsucker)

750 g Kartoffeln, mehlig, 225 g Mehl, Salz

2 Eier, Butter, Semmelbrösel, Zimt und Zucker

Zubereitung

Kartoffelteig: Kartoffeln weich kochen, schälen, durchpressen, auskühlen lassen. Mehl, Salz und Eier darunter mischen, zu glattem Teig kneten.

Aprikosen längs aufschneiden, entkernen, mit einem Würfel Zucker/Stück füllen.

Teig ausrollen und jede Aprikose mit dem Teig hauchdünn umschließen. Mit bemehlten Händen den Knödel nachformen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen, ziehen lassen, bis die Knödel zur Oberfläche kommen (nach etwa 7 Min.). Semmelbrösel in Butter bräunen und als Soße darüber gießen. Mit Zimt und Zucker servieren.