



APRIKOSENKNÖDEL (MARILLENKNÖDEL)

1 STD.
AKTIV

3 STD.
GESAMT

276 KCAL
PRO STÜCK

① vegetarisch | Fett: 15 g, Kohlenhydrate: 29 g, Eiweiss: 6 g pro Stück

DAS BRAUCHTS FÜR 6 STÜCKE

Beachte: Bei angepassten Mengenangaben werden Koch-/ und Backzeiten nicht automatisch im Text angepasst.

Teig

50 g	Butter, weich
½ Päckli	Vanillezucker
½ Prise	Salz
½	frisches Ei
125 g	Magerquark
50 g	Hartweizengriess
50 g	Weissmehl
½ Msp.	Backpulver

Brösel

75 g	Weissbrot vom Vortag, in Stücken
40 g	Butter
1 EL	Zucker

Knödel

12	tiefgekühlte Aprikosenhälften, etwas angetaut
6	Würfelzucker
	Wasser, siedend

UND SO WIRDS GEMACHT

Vorbereiten

Ofen auf 60 °C vorheizen, Platte vorwärmen.

Teig

Butter, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Ei und Quark darunterrühren. Griess, Mehl und Backpulver mischen, begeben, zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Brösel

Brot im Cutter mahlen oder fein hacken. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Brot und Zucker begeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb rösten, in einen tiefen Teller geben.

Knödel

Teig in 12 Portionen teilen, diese etwas flach drücken. Je zwei Aprikosenhälften mit einem Würfelzucker füllen, diese auf eine Teigportion legen. Mit Teig umschliessen, mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Knödel portionenweise im leicht siedenden Wasser ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in den Bröseln wenden, warm stellen.

GUT ZU WISSEN



Dazu passt:

Vanillesauce



Hinweis:

statt tiefgekühlte Aprikosenhälften frische Aprikosen oder Zwetschgen verwenden. Diese aufschneiden, Stein entfernen, mit je einem Würfelzucker füllen.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/17319/