

Aprikosenknödel

V. 1.00

Zutaten (4 Personen)

800 g Kartoffeln (mehlig)

200 g Mehl

20-25 Aprikosen klein

1 Ei

150 g Butter

Salz

1 Tasse Semmelbrösel

20-25 Würfelzucker

brauner Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, dann schälen.

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Abkühlen lassen.

Aprikosen entkernen (nicht ganz durchschneiden) und Kern mit Würfelzucker ersetzen.

Zum Kartoffelteig das Ei und eine Prise Salz geben.

Mehl zugeben bis ein Teig entsteht der nicht mehr klebt.

Nun aus einem Stück Teig und einer Aprikose kleine Knödel formen.

Die Knödel im leicht siedenden Wasser ca. 12 Minuten kochen.

Servieren mit zerlaufener Butter, angebräunten Semmelbrösel und braunem Zucker.

Quelle: Sebastian