



MARILLENKNÖDEL

Zutaten:

Kartoffelteig

600g Kartoffeln
100g Mehl
80g Grieß
1 Eigelb
1 EL flüssige Butter
1 Prise Salz

Füllung

8 Marillen (Aprikosen)
8 Stücke Würfelzucker

Butterbrösel

50g Butter
50g Zucker
150g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kurz abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten gut vermischen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker und Semmelbrösel dazu geben und goldbraun rösten.

Die Aprikosen waschen, trockenreiben und halb aufschneiden und den Kern durch einen Würfelzucker ersetzen. Jetzt den Kartoffelteig in 8 gleiche Stücke teilen. Die einzelnen Stücke in der Hand flach drücken und die Aprikose darin einschlagen, einen Knödel formen.

Die Knödel in siedendem Wasser (auf keinen Fall kochen!) 8 – 10 Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen und in den Butterbröseln wälzen. Dazu schmeckt natürlich Vanillesauce.