

Aprikosenknödel

Zutaten:

Für den Teig:

250 g	Magerquark
60 g	Butter
125 g	Mehl
1 TL	Zucker

Außerdem:

100 g	Butter für Brösel
6 EL	Semmelbrösel
1 kl. Tasse	Zucker & Zimt
500 g	Aprikosen
1 Schote	Vanille oder eine Packung Vanillezucker



Zubereitung:

Teig herstellen: die Butter schmelzen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird.

Quark, Mehl und Zucker zur geschmolzenen Butter geben und alles gut vermischen.

Den Teig kurz ruhen lassen, damit die Butter wieder abkühlen kann.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Jede Aprikosenhälfte mit etwas Zimtzucker und füllen, die zweite Hälfte darauflegen. In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Ein Stück Teig nehmen, in der Handfläche flachdrücken, eine gefüllte Aprikose darauflegen und den Teig um die Aprikose herum fest verschließen. Die Knödel vorsichtig ins Wasser legen und die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet.

Die Knödel etwa 20 Minuten sieden lassen. Währenddessen in einer Pfanne ausreichend Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten, danach noch Vanillezucker hinzufügen. Am Ende den restlichen Zimtzucker zu den Semmelbröseln geben.

Die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen, in den gerösteten Semmelbröseln wälzen und servieren.