



Zwetchgen- / Aprikosenknödel

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

Für den Kartoffelteig:

800g mehlig-fest kochende Kartoffeln

80g Butter

80g Hartweizengrieß

15g Salz

300g Mehl

3 Eigelb

Für die Zwetchgen- oder Aprikosenknödel:

Zwetschgen oder Apriosen (halbiert)

Butter-Semmelbrösel

Würfelzucker

Jede Portion mit Aprikosen- oder Zwetschgenkompott anrichten.

ZUBEREITUNG

Für den Kartoffelteig:

Die gekochten Kartoffeln pellen und passieren (durch ein Sieb streichen). Alle übrigen Zutaten zu den noch warmen Kartoffeln geben und einen Teig anwinkeln. Es ist ratsam, den Teig sofort zu verarbeiten, da er bei längerem Stehen an Konsistenz verliert.

Den Kartoffelteig in Weizengrieß etwas 4-5mm stark ausrollen. Aus der Teigplatte mit einem glatten Rundausstecher (Durchmesser 9cm) Stücke ausstechen. In die Mitte der einzelnen Teigkreise entweder eine kleine entsteinte Aprikose oder eine Zwetschge, deren Stein durch ein Stück Würfelzucker ersetzt wurde, setzen. Den Teig von allen Seiten über die Frucht schlagen und Stücke zu nahtlosen Knödeln rollen.

Die Knödel für etwas 12-15 Minuten in köchelndes (nicht sprudelnd kochend), leicht gesalzenes Wasser

geben. Danach kurz abschrecken und sofort in heißen Butter-Semmelbröseln wenden.