

Абрикосовые дамплинги

30—45 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте яйцо с творожным сыром, мягким сливочным маслом, мукой и щепоткой соли. Дайте тесту немного отдохнуть, а затем разделите его на 8 частей.
2. Вскипятите воду в большой кастрюле, добавьте соль и сахар. Вымойте абрикосы и обсушите их кухонным полотенцем.
3. Сформируйте из одного кусочка теста плоский кружочек на ладони. Поместите абрикос посередине и сформируйте из теста клецки. Абрикос должен быть полностью покрыт тестом.
4. Положите клецки в слегка кипящую воду и варите около 10 минут. Готовые клецки всплывут на поверхность.
5. Растопите сливочное масло на сковороде и добавьте панировочные сухари с щепоткой корицы, обжаривайте до золотистого цвета.
6. Готовые дамплинги обваляйте в панировочных сухарях. Выложите на тарелку и посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

8 шт.	Абрикосы
75 г	Масло сливочное (для обжаривания сухарей)
2 стакана	Сухари панировочные
	Сахарная пудра
1 ч. л.	Корица молотая
250 г	Творожный сыр
1 шт.	Яйцо
60 г	Масло сливочное
125 г	Мука
1 щепотка	Соль морская