



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

