



## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| 8 шт.     | Абрикосы                                  |
| 75 г      | Масло сливочное (для обжаривания сухарей) |
| 2 стакана | Сухари панировочные<br>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                            |

# 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.

