

Aprikosenknödel mit Quarkteig

30—45 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

8 Stk.	Aprikosen
2 Tassen	Paniermehl
75 g	Butter
1 TL	Zimt gemahlen
	Puderzucker

Für den Teig

250 g	Quark
125 g	Universalmehl
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird das Ei mit dem Quark, der weichen Butter, dem Mehl und einer Prise Kotányi Meersalz verrührt. Den Teig kurz rasten lassen und ihn danach in acht Stücke teilen.

2 Nun einen großen Topf mit Wasser und einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Währenddessen die Aprikosen waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.

3 Jeweils einen Teigling auf der Handfläche zu einem flachen Kreis drücken. In der Mitte die Aprikosen platzieren und den Teig rundherum zu einem Knödel formen. Die Aprikose soll komplett von dem Teig ummantelt sein.

TIPP: Wer's besonders süß mag, kann den Kern durch ein Stück Würfelzucker ersetzen.

4 Die Knödel nun in leicht köchelndes Wasser legen und für etwa zehn Minuten darin köcheln lassen. Die Knödel schwimmen an der Oberfläche auf, sobald sie fertig sind.

5 Während der Kochzeit können die Butterkrümel zubereitet werden. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und das Paniermehl darin mit einer Prise Zimt verrühren und rösten, bis es goldbraun sind.

6 Die fertigen Knödel abtropfen lassen und anschließend in den Krümeln schwenken. Auf einem Teller platzieren und mit etwas Puderzucker bestreuen.