



Sárgabarackos gombócok

🕒 30–45 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben a tojást a túróval, a puha vajjal, a liszttel és egy csipet tengeri sóval alaposan elkeverjük. A tésztát rövid ideig pihenni hagyjuk, majd 8 részre osztjuk.
- 2 Ezután egy nagy lábasban felforralunk vizet egy csipet sóval és cukorral. Közben megmossuk a sárgabarackokat, és konyhai papírtörlővel szárazra töröljük.
- 3 Egy darab tésztát lapos körré nyomunk a tenyerünkben. Sárgabarackot teszünk a közepére, és gombóccá formáljuk körülötte a tésztát. Akkor jó, ha a sárgabarackot teljesen befedi a tészta.
- 4 A gombócokat enyhén forrásban lévő vízbe tesszük, és körülbelül 10 percig főzzük. A gombócok fel fognak úszni a felszínre, ha elkészültek.
- 5 A morzsát elkészítjük a főzési idő alatt. Megolvasztjuk a vajat egy serpenyőben, belekeverjük a zsemlemorzsát egy csipet fahéjjal, és aranybarnára pirítjuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

8 db	Sárgabarack
75 g	Vaj (zsemlemorzsza pirításához)
2 csésze	Zsemlemorzsza
	Porcukor
1 teáskanál	♦ Fahéj, őrölt

A tésztához:

250 g	Túró
1 db	Tojás
60 g	Vaj
125 g	Liszt
1 db	♦ Tengeri só, durva szemű

