MARILLENKNÖDEL
MIT GEWÜRZBRÖSELN UND SCHLAGSAHNE.

90 Min.
Zubereitungszeit
+ ca. 6 Std. Wartezeit

mittel
Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DIE KNÖDEL:

400 g	Kartoffeln, mehligkochend
etwas	Salz
3 EL	Butter
100 g	Naturgut Bio Magerquark
50 g	Speisestärke
50 g	Naturgut Bio Dinkelmehl
50 g	Hartweizengrieß
1	Ei (Gr. M)
8	Aprikosen
8	Würfelzucker

FÜR DIE BRÖSEL:

80 g	Paniermehl
2 EL	Mandeln, fein gehackt oder gemahlen
1 EL	ungesalzene Pistazien, gehackt
2 EL	Zucker
je 1 Msp.	Zimt, Vanillemark und Kardamompulver
2 EL	Butter

AUSSERDEM:

200 g	Schlagsahne
1 TL	brauner Rum
1 TL	nach Belieben Puderzucker und Minze

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser ca. 30 Min. garen. Abgießen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken. Kartoffelschnee auf einem großen Teller ausdampfen lassen. Zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

2. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze bräunen. Mit Kartoffelschnee, Quark, Stärke, Mehl, Grieß, Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Aprikosen waschen, halb aufschneiden, entsteinen. In jede ein 8 Stück Würfelzucker legen. Teig in 8 Portionen teilen, je leicht flach drücken. In die Mitte eine gefüllte Aprikose setzen, mit Teig umhüllen und zu einem Knödel formen.

3. Paniermehl, Mandeln und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze anrösten. Mit Zucker und Gewürzen bestreuen, Butter zugeben und zerlassen. Brösel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

4. Salzwasser in einem Topf aufkochen, Knödel darin schwach siedend 10-12 Min. garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, in Gewürzbröseln wälzen. Sahne, Rum und Vanillinzucker aufschlagen, in Klecksen auf Teller verteilen. Je zwei Knödel mit Bröseln daraufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

PENNY.