

Aprikosenknödel

Für 4 Personen

**1 kg Kartoffeln, 150 g Mehl,
2 Eier, 8 Aprikosen, 8 Wür-
felzucker, 20 g Butter, wenig
Paniermehl, Zimt.**



Die gekochten, geschälten Kartoffeln durch ein Passevite treiben. Mehl und die Eier beigeben und die Masse gut durchkneten. Daraus acht grosse Kugeln formen und in die Mitte jedes Knödels eine entsteinte Aprikose, die mit einem Würfelzucker gefüllt ist, geben. Die Knödel etwa 20 Minuten in heissem Wasser ziehen lassen und abschöpfen. Die Butter mit Paniermehl erhitzen, mit Zimt würzen und über die Knödel giessen.