



## Marillenknoedel

Kartoffelteig: Kartoffeln weich kochen, schalen, durchpressen, auskuehlen lassen. Mehl, Salz und Eier darunter mischen, zu glattem Teig kneten.

Aprikosen laengs aufschneiden, entkernen, mit einem Wuermel Zucker/Stueck fuehlen.

Teig ausrollen und jede Aprikose mit dem Teig hauchduenn umschlieuen. Mit bemehlten Haenden den Knoedel nachformen. Die Knoedel in kochendes Salzwasser legen, ziehen lassen, bis die Knoedel zur Oeberflaeche kommen (nach etwa 7 Min.).

Semmelbroesel in Butter braeunen und als Soeue darueber gieuen. Mit Zimt und Zucker servieren.

Hinweise: Alternativ kann man statt der Aprikosen auch Zwetschgen verwenden.

Nutzt man "Gekochte Kloebe" einschlaegiger Marken, reicht eine Packung a 8 Kloebe fueur 12 Aprikosenknoedel. Die Garzeit betraegt statt 7 dann 20 Min.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** normal

**kJ/kcal p. P.:** 645 /



### Zutaten fuer 4 Portionen:

1 kg Aprikose(n)

Zucker (Wuermelzucker)

750 g Kartoffeln, mehligue

225 g Mehl

Salz

2 Ei(er)

Butter

Semmelbroesel

Zimt und Zucker

**Verfasser:** Zottel