



Aprikosenknödel in Bröselbutter

Zutaten für zwei Personen:

- 6 Aprikosen
- 2-4 TL Aprikosenkonfitüre
- 300g mehliges Kartoffeln, gekocht
- 2-3 EL Kartoffelstärke
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Um die Aprikosen später besser schälen zu können, geben Sie diese bitte in kochendes Wasser. Danach geht die gesamte Schale sehr leicht ab. Solange die Aprikosen kurz kochen, schälen Sie die bereits gekochten Kartoffeln. Die Kartoffeln sollten noch warm sein.

Schrecken Sie die Aprikosen mit kaltem Wasser ab. Das warme Wasser lassen Sie bitte noch aufgestellt, um später einen Probekloß darin zu kochen.

Die geschälten Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, bitte nicht verrühren, sonst wird das ganze zu klebrig. In diese Masse geben Sie nun die Stärke, den Puderzucker und ein Eigelb. Eine Prise Salz kommt ebenfalls hinzu. Für Gnocchis oder Seidenklöße einfach den Puderzucker weglassen, der Teig bleibt der gleiche. Nun mit einem Holzkochlöffel gut durchschlagen. Einen Probekloß formen, ab damit ins Wasser. Falls der Kloß nun ausflocken würde, bräuchten Sie mehr Stärke im Teig.

Nun etwas Teig abteilen und rund und flach auf der Hand auskneten. Darauf eine halbe Aprikose legen und etwas Konfitüre darauf. Zum Kloß formen, gut ausformen, dass keine Löcher darin bleiben. Alle ausformen, kühl stellen.

Butter und Semmelbrösel erhitzen, braun werden lassen, noch etwas Puderzucker hinzugeben.

Nun die Klöße kochen. Abgießen, servieren, mit Butterbrösel benetzen und Puderzucker darüber geben. Schmecken lassen. Wer mag, kann noch etwas Eis oder Obst dazu reichen.

Lecker!

Guten Appetit wünscht



FRANKEN
FERNSEHEN