Marillenknödel

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1 Pk. Vanillesaucenpulver
» 3 EL Zucker
» 1/2l Milch
» 100g Mehl
» 3 Eigelb
» 50g Butter/Margarine
» 1 Prise Salz
» 1 gr. Dose Aprikose(n)
» 1 kl. Dose Aprikose(n)
» 20 Zucker (Würfel)
» 125g Semmelmehl
» 1 EL Puderzucker
» 1 TL gem. Pistazienkerne
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale ca. 25min garen. Soßenpulver, 2EL Zucker und 6EL Milch verrühren. Rest Milch aufkochen, Soßenpulver einrühren und kurz aufkochen. Soße in eine Schüssel gießen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

2. Kartoffeln schälen und durchpressen. Mehl, Eigelb, 10g Fett und 1 Prise Salz unterkneten. Ca. 15min ruhen lassen.

3. 40 Aprikosen abtropfen lassen. Jeweils zwei Hälften mit einem Stück Würfelzucker gefüllt zusammensetzen. Teig auf bemehlter Fläche zur Rolle formen, in 20 Scheiben schneiden. Je eine Scheibe in die bemehlte Handfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Gefüllte Aprikose hineinsetzen, Teig um die Aprikose drücken und zu einem Knödel formen.

4. Knödel in drei Portionen in kochendem Salzwasser ca. 10min gar ziehen lassen. Rest Fett erhitzen, Semmelmehl und übrigen Zucker darin rösten. Knödel darin wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Vanillesoße anrichten. Mit Pistazien bestreuen. Übrige Aprikosen auf die Soße geben.

Nährwerte: 830kcal/E18g/F21g/KH140g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004 Rezept-Nr: 1346

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke