Kartoffelknödel mit Aprikosenfüllung

Kartoffel-Gerichte » Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1 Pk. Vanillesaucenpulver
» 3EL Zucker
» 500ml Milch
» 100g Mehl
» 3 Eigelb
» 50g Butter/Margarine
» Salz
» 11/2 Dosen Aprikose(n)
» 20 Stück Zucker
» 125g Semmelmehl
» Zimt
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln 25min kochen. Soßenpulver, 2EL Zucker und 6EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen und Soßenpulver einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Soße abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eigelb, 10g Fett und 1TL Salz zufügen und glatt verkneten. Teig ca. 15min ruhen lassen. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Jeweils zwei Hälften mit einem Stück Würfelzucker füllen.

3. Teig auf bemehlter Fläche zur Rolle formen, in 20 Scheiben schneiden. Je eine Scheibe in bemehlte Handfläche geben, eine Aprikose hineinsetzen, Teig zu einem Knödel formen. Portionsweise in Salzwasser ca. 10min gar ziehen lassen. Rest Fett erhitzen. Paniermehl und Rest Zucker darin goldbraun rösten. Knödel darin wälzen. Mit Zimt bestreuen und mit Vanillesauce anrichten. Evtl. mit Minze verziert servieren.

Nährwerte: 820kcal/E18g/F21g/KH137g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 232

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