

Aprikosenknödel mit Himbeersauce

Dessert

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Quark 20%	g	250	375
Aprikosen klein	St.	8	12
Würfelzucker	St.	8	12
Aprikosengeist	EL	2	3
Mehl	g	100	150
Grieß	g	80	120
Ei	St.	1	2
Butter (weich)	g	90	135
Paniermehl	g	50	75
Zucker zum Bestreuen			
Himbeeren	g	250	375
Himbeergeist	EL	2	3
Puderzucker nach Geschmack			
Zimtzucker nach Geschmack			

VORBEREITEN:

1. Quark abtropfen lassen.
2. Aprikosen waschen und entsteinen.
3. Zuckerwürfel mit Aprikosengeist beträufeln und in die Aprikosen stecken.
4. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen.
5. Aus Quark, Mehl, Grieß, Ei, Butter und einer Prise Salz einen Teig kneten.
6. Teig zur Rolle formen und in 8 gleiche Stücke aufteilen.
7. Mit bemehlten Händen Knödel formen und darin die Aprikosen vollkommen umschlossen einbetten.

ZUBEREITUNG:

1. Knödel 15 Minuten in offenem Kochtopf gar ziehen lassen.
2. Herausnehmen, abtropfen lassen, in Paniermehl wenden.
3. Butter in Pfanne erhitzen. Knödel darin goldbraun braten.
4. Kurz vor Ende der Bratzeit mit Zucker bestreuen.
5. Himbeeren mit Puderzucker pürieren und mit Himbeergeist abschmecken.
6. Knödel sowie Himbeersauce und/oder Zimtzucker servieren.