

Aprikosenknödel



Beliebte Klassiker

Eines der beliebtesten Rezepte mit Aprikosen sind die saftigen Aprikosenknödel. In unserem Rezept werden die saftigen Fruchttchen mit einem weichen Quarkteig umhüllt. Wichtig dabei ist, dass der Quark vor der Verarbeitung gut ausgedrückt wird. Aus 500 g Quark bleiben dann ca. 350 g ausgedrückter Quarkmasse übrig. Die abgeflossene Molke kann für Smoothies verwendet werden.

Ich versuche möglichst wenig Grieß und Mehl einzuarbeiten. Dann wird der gegarte Knödel zart, weich und saftig. Allerdings lässt sich bei weniger Grieß und Mehl die Quarkmasse nur sehr vorsichtig verarbeiten. Nach dem Einwickeln streue ich etwas Mehl auf ein Brett und wälze die Knödel nochmals rund, damit diese nicht

kleben. Klar, das ist etwas für Tüftler, aber das Ergebnis schmeckt wunderbar. Wer es sich leichter machen möchte, gibt einfach mehr Mehl in den Teig.

Viel Spaß beim Nachkochen unserer Aprikosenknödel!

Zutaten

für 10-12 Knödel:

Teig

- 10-12 kleine Aprikosen
- 350 g magerer Topfen (10%) gut ausgedrückt und abgetropft
- 50 g Hartweizengrieß
- 50 g Mehl 405
- Abrieb 1/2 Zitrone und 2 EL Saft
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei L
- 1 Eidotter L
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

Für die Butterbrösel

- 100 g Butter
- 120 g Semmelbrösel
- 50 g Kristallzucker

Extra

- Gemahlene Nüsse
- Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen halb einschneiden und den Kern entfernen. Aprikosen wieder zusammen klappen.

Gut ausgedrückten Quark, Ei, Eigelb, Salz, Zitronenabrieb sowie 2 EL Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und zerlassene Butter verrühren und dann das Mehl und den Grieß dazu mischen. 1 Stunde ruhen lassen. Falls der Teig zu nass ist, einfach etwas mehr Mehl oder Grieß dazu geben.

Etwas Teig in die Hand geben, flach drücken und eine Aprikose darauf legen und mit Teig umhüllen. Wenn die Aprikose umhüllt ist, mit Mehl nachformen (so dass er nicht mehr klebrig ist) und dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit dem restlichen Teig weiter so verfahren bis dieser aufgebraucht ist. Die Knödel im Wasser siedend (nicht kochend) für ca. 12-15 Minuten sanft garen.

Inzwischen in einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Semmelbrösel zugeben und goldbraun anbraten. 50 g Zucker dazu geben.

Sobald die Knödel fertig gekocht sind, abseihen und noch nass in den Semmelbröseln wälzen. Die Knödel mit viel Brösel auf dem Teller anrichten und mit gemahlene Nüssen und Puderzucker bestreuen.

