

## 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 gemahlenden Nüssen und Puderzucker bestreuen.