

Backen mit Klausi

Marillenknödel

Zutaten: (Für 6-8 Knödel)

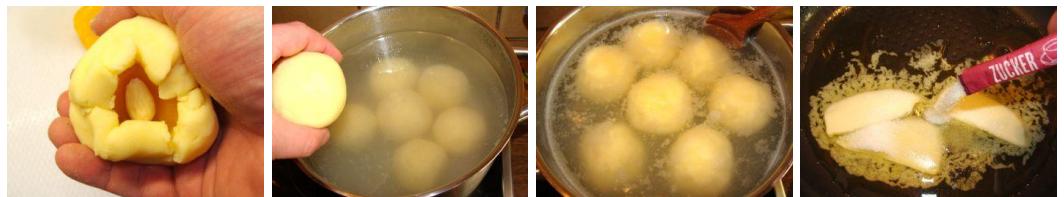
- 1 Pck. Henglein Seidenknödel, 1 Dose Aprikosenhälften (425 ml),
- 6-8 geschälte ganze Mandeln, Zimt Zucker, Butter, Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Aprikosen abgießen u. gut abtropfen lassen. 6-8 Stück zur Seite legen, den Rest anderweitig verwenden.



2. Knödelteig in eine Schüssel geben u. gut durchkneten. In die Mitte der zu formenden Knödel eine Aprikosenhälfte u. eine geschälte Mandel legen. Knödelteig vorsichtig über der Aprikosen-Mandel-Füllung schließen.



3. Die Knödel in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben u. 20-25 Min. ohne Deckel ziehen (nicht kochen) lassen.



4. Zur Verfeinerung werden die fertigen Knödel mit in Butter gerösteten, gezuckerten u. mit Zimt gewürzten Semmelbröseln bestreut.

Tipp des Chaoten: *Marillenknödel kommt aus der österreichischen Bezeichnung „Marille“ für die Aprikose. Statt Aprikosen können auch Pflaumen verwendet werden.*

