

## APRIKOSENKNÖDEL MIT VANILLE-SOSSE



### ZUTATEN:

- 750 g Kartoffelknödelteig
- 60-80 g Topfen oder Quark
- 60 g Hartweizengries
- 7-8 kleinere Aprikosen
- 7-8 Zuckerstücke
- 10 Amarettini
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 TL Brauner Zucker
- 1,5 EL Butter/Rama

### ZUBEREITUNG:

- Knödelteig mit Quark und Hartweizengries gut vermengen.
- Die Aprikosen entkernen und mit einem Zuckerstück füllen.
- Den Teig je nach Belieben (ca. 100 g) abwiegen und formen. Die Knödel mit der Aprikose füllen und gut verschließen.
- Im Wasser ganz normal köcheln und ziehen lassen (jeweils ca. 5-7 Min).
- Währenddessen könnt ihr die Amarettini zerkleinern und mit Semmelbröseln und braunem Zucker vermengen. Danach die Butter in eine heiße Pfanne geben und die Mischung leicht rösten.
- Die Knödel kurz abtropfen lassen, danach in der Semmelbrösel Mischung wälzen und servieren.
- Vanillesoße passt dazu hervorragend.

Bei wenig Vorbereitungszeit könnt ihr auch normalen Knödelteig ohne Quark etc. verwenden und die Streusel einfach über die Knödel streuen.

*An Gauda!*

wünscht Familie Kopold, Brunnen