

Quark-Aprikosenknödel

Zutaten | ca. 15 Stück

15	Aprikosen
15 St	Würfelsucker oder Aprikosen aus der Dose
350 g	Weizenmehl
2	Eier
500 g	Quark 20%Fett
100 g	Butter
1 Pr	Salz
Ca. 2 EL	Butter
	Semmelbrösel
	Zimt, Zucker

Zubereitungszeit: 35 Min., Garzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- In einem großen Topf Salzwasser geben und zum kochen bringen.
- In der Zwischenzeit Aprikosen entkernen und je nach Süße mit einem Stück Würfelsucker füllen.
- Mehl, Eier, Quark und Butter miteinander verrühren und jeweils eine Aprikose damit sorgfältig einhüllen.
- Die Knödel nacheinander in das kochende Wasser geben, Hitze reduzieren und etwa 15-20 Minuten garziehen lassen. Aus dem Topf nehmen und anrichten.
- 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und vorsichtig anbräunen lassen.
- Die Semmelbrösel mit Zimt & Zucker mischen, über die Knödel streuen und mit geschmolzener, leicht gebräunter Butter begießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 121,3 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
182 kcal	3,88 g	28,6 g	8,05 g	42,5 g

