

## Marillen/Aprikosenknödel aus dem Thermomix



© Aprikosenknödel - Rezepte mit Herz



80 Min. + Wartezeit



leicht



5

## Der kulinarische Klassiker aus Österreich und Ungarn

Die Zubereitung dauert zwar recht lange, aber es lohnt sich! Probiert sie unbedingt aus!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	<b>1500 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>5</b>	Aprikosen
<input type="checkbox"/>	<b>5 Stück/e</b>	Würfelsucker
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Semmelbrösel
<input type="checkbox"/>		Zucker zum Bestreuen
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>		Fett für den Varoma

## Zubereitung

1. Am besten bereits am Vortag Kartoffeln schälen, klein schneiden und in den Garkorb geben. 500 g Wasser in den Mixtopf geben, Garkorb einsetzen. Kartoffeln 20 Min./Varoma/Stufe 1
2. garen. Gekochte Kartoffeln umfüllen und auskühlen lassen.
3. Kalte Kartoffeln in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Mehl, 1 Prise Salz und Eier dazugeben, 30 Sek./Teigstufe verkneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen. Sollte der Teig noch kleben, 1-2 EL Mehl von Hand unter kneten.
4. Aprikosen waschen, ein-, aber nicht durchschneiden und den Stein entfernen. Aprikosen mit je 1 Zuckerwürfel füllen. Teig in 5 Portionen teilen. Mit den Händen flach drücken, jeweils eine Aprikose darauflegen und den Teig mit angefeuchteten Händen um die Aprikose herum zu einem Knödel formen.
5. Varoma und Einlegeboden fetten (so kleben die Knödel nicht fest). Knödel im Varoma und Einlegeboden verteilen (die Schlitze sollten frei bleiben). 1000 g Wasser in den Mixtopf geben, Deckel verschließen, Varoma aufsetzen und die Knödel 30 Min./ Varoma/Stufe 1 dämpfen.
6. In der Zwischenzeit 100 g Butter in einem Topf schmelzen. 50 g Butter und Semmelbrösel unter ständigem Rühren in einer Pfanne anrösten, umfüllen.
7. Gegarte Aprikosenknödel sofort in den gerösteten Semmelbröseln wälzen, mit Zucker bestreuen und mit geschmolzener Butter und einem Klecks Quark servieren.

Tipp: Einen Teil Semmelbrösel könnt ihr auch durch gemahlene Mandeln oder Nüsse ersetzen

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 715 kcal, 18 g E - 29 g F - 94 g KH