

Zubereitung

APRIKOSEN - KNÖDEL

Mittelschwer

Ergibt 8 Knödel

Zubereitungszeit: 1 h 15 min

Kühlzeit: 2 Std



Zutaten

APRIKOSEN- KNÖDEL

Teig

300 gr Rahmquark
100 gr Pankomehl (asiatischer Paniermehl)
1 TL Vanillepaste
2 Beutelchen Vanillezucker
1 TL Maizena
1 Ei plus zusätzlich 1 Eigelb
20 gr flüssige Butter
etwas Mehl zum Formen

Knödel

8 kleine Aprikosen, ensteine, halbiert
8 Würfelzucker

Panade

100 gr Pankomehl
1 TL Zimt
2 EL Zucker
50 flüssige Butter

Fertigstellen

150 gr Himbeeren
Nach Belieben etwas geschlagener Rahm

1. Alle Zutaten für den Teig mit dem Knethacken gut verrühren. Die Masse im Kühlschrank 2 Std ruhen lassen
2. In der Zwischenzeit die Aprikosen entsteinen und durch ein Würfelzucker ersetzen und wieder verschliessen.
3. Nun aus dem Teig 8 Portionen teilen, wenig Mehl in die Handfläche geben und die Aprikose mit dem Teig umschliessen. Zur Seite legen.
4. Jetzt alle Zutaten für die Panade in eine Bratpfanne geben und kurz anrösten, warm halten.
5. Eine hohe Pfanne Wasser mit etwas Salz aufkochen und bei mittlerer Hitze die Knödel 15 min ziehen lassen. Danach die abgetropften Knödel in der Panade wälzen und mit den Beeren, Rahm und Lavendelblüte anrichten.

Info: Die Knödel schmecken fantastisch...sie sind aber ziemlich reichhaltig, so genügtein Knödel nach einen Essen zum Dessert perfekt. Als Dessert zu Kaffee/Tee darfs gerne 2 Knödel pro Person sein. Knödel und Panade separat aufbewahren, so lassen sich übriggebliebene auch nach zwei Tagen noch super fertigstellen.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



DESSERTS

Rezept von Belinda Kern