Marillenknödel

Zutaten

- 0,5 Zitrone(n), unbehandelt
- 240 g Aprikosenhälften a.d. Dose
- 250 g Quark, Magerstufe
- 1 Ei(er)
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Weichweizengrieß
- 8 Stück Zucker
- 80 g Butter
- 50 g Semmelbrösel

Zubereitung

1. Von der Zitrone die Schale abreiben. Aprikosenhälften abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Speisequark, Ei, 20g Zucker, Mehl, Grieß und die Zitronenschale zu einem festen Teig verrühren und ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Teig in 8 Portionen teilen und zu flachen Fladen formen. Jeweils 1 Aprikosenhälfte auf den Teigfladen geben, darauf jeweils 1 von 8 Würfelzucker legen und mit einer weiteren Aprikosenhälfte bedecken. Mit dem Teig ganz umhüllen und festdrücken.

4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Knödel darin ca. 15 Min. ziehen lassen.

5. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Semmelbrösel darin goldgelb rösten. 30g Zucker zugeben und die Marillenknödel darin wenden. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	273 kcal
Fett	9 g
Protein	8 g

70 Minuten

8 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de