



# MARILLENKNÖDEL ERGIBT CA. 15 KNÖDEL &QUOT; GLUTANO &QUOT;

Autor: Gast, 23.04.2019

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und in einer offenen Schüssel vollständig auskühlen lassen. (Dies kann man bequem am Vorabend vorbereiten.)

Mehl, Grieß, Ei und Eigelb zur Kartoffelmasse geben und mit der Hand zu einem weichen Teig verkneten. Der Kartoffelteig sollte weich und eher ein wenig zu klebrig als zu trocken sein. Klebt er zu sehr, etwas mehr Mehl dazugeben; ist er zu trocken, noch ein Eidotter unterkneten.

Den Teig zu einer dicken Rolle formen und etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen waschen und trocken tupfen, einschneiden, den Kern herausholen und stattdessen ein Stück Würfelzucker hineingeben.

Das altbackene Weißbrot mit einer Reibe oder Mixer zu Brösel verarbeiten.

In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, Semmelbrösel, Zimt und Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze die Semmelbrösel leicht bräunen und warm stellen.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen. Eine Scheibe vom Kartoffelteig abschneiden, in der bemehlten Hand etwas flach drücken und eine Aprikose mit Würfelzucker darin einwickeln. Den Teig gut zudrücken und den Knödel auf der bemehlten Arbeitsfläche ablegen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und die Knödel hineingleiten lassen. Köcheln lassen, bis die Knödel nach 5-8 Minuten an der Oberfläche steigen.

Noch 1 Minute schwimmen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in den warmen Semmelbröseln wälzen.

Mit ein wenig Zucker bestreut servieren.

Tipp: Man kann auch gefrorene Aprikosen verwenden.

Zum Einfrieren die frischen Aprikosen putzen, nicht waschen, nicht entkernen und einzeln in Alufolie gewickelt einfrieren. Die Aprikosen 1/2 Stunde vor Verwendung aus dem Gefrierfach nehmen und noch leicht gefroren in den Teig wickeln. Da die Aprikosen so keinen Zucker haben, müssen sie vor dem Servieren gut gezuckert werden.

Auf die gleiche Art und Weise kann man auch Zwetschenknödel zubereiten.

Buchtitel: „Glutenfrei backen“- Über 80 Rezepte für überragenden Genuss"

Ew 2,2 g | F 6,3 g | KH 28,7 g | 177 kcal

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.

## Zutaten für 4 Personen:

|                 |  |
|-----------------|--|
| 600 g           | Kartoffeln   |
| 180 g           | Mix it! Universal Mehl, Schär                                      |
| MHD: 16.05.2012 | Maisgrieß für  |
| 30 g            | Polenta, SamMills / Arpis  |
| 1               | Ei   |
| 1               | Eigelb   |
| 15              | ca. 15 reife Aprikosen   |
| 15              | ca. 15 Würfelzucker  |
| 200 g           | altbackenes glutenfreies Weißbrot<br>oder glutenfreie Semmelbrösel |
| 100 g           | Butter   |
| 35 g            | Zucker   |
| 1 Teelöffel     | Salz, Zimt nach Geschmack  |