

Mama's Aprikosenknödel

Knödel:

1. Alle Zutaten verkneten und Schüssel mit etwas Mehl vorbereiten.
2. ca. 2 EL Teig auf Mehl legen, Aprikose darauflegen und mit Teig ummanteln.
3. In siedendem Salzwasser 30 min ziehen lassen

Topping:

4. 200g Butter schmelzen
5. Zucker, Chiasamen und Zimt vermengen und mit der Butter über halbierten Knödel geben und servieren.

Zutaten für ca. 16 Knödel:

Knödel:

16	Aprikosen entsteint
500g	Quark
4	Eier
1 TL	Salz
60g	Zucker
125g	Butter
570g	Emmermehl hell

Topping:

200g	Butter
100g	Zucker
60g	Chiasamen
2TL	Zimt

