



Marillenknödel – wie von Oma

Zutaten

- 250g Quark
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 4 große gehäufte EL Semmelbrösel
- 4 große gehäufte EL Gries
- 4 große gehäufte EL Mehl
- 6 Aprikosen

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und für ne halbe Stunde Stehen lassen.

Dann, wenn sich aus der Masse, ohne dass es an den Fingern kleben bleibt Knödel formen lassen, die Aprikosen damit umhüllen. Das ganze sollte dicht abschließen.

Die Bällchen dann in kochendes Wasser schmeißen und für 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

Derweil no a Portion Semmeln Bröseln und mit Butter in einer Pfanne langsam goldbraun rösten. Vo der Meng machst oafach so vui wie d wilst.