

Weihnachtsbacken Rezepte

Marillenknödel

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Aprikose, Dessert, Knödel, Weihnachten

1	kg	Pellkartoffeln, gekochte	1	Scheibe Weißbrot
125	g	Mehl	1	Essl. Biskin Spezial
1		Ei	24	Pflanzencreme
100	g	Bresso Feines Duo		Aprikosenhälften (Dose)
		-(Frischkäse)		Vanillesauce
1		Teel. Salz		Minzeblättchen zum Garnieren

Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, Ei, Bresso Frischkäse und 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Weißbrot entrinden, in feine Würfel schneiden, in der Pflanzencreme goldbraun rösten. Die Brotwürfel in die Mulden von 12 Aprikosenhälften verteilen, mit jeweils einer zweiten Hälfte abdecken. Den Kartoffelteig in 12 Portionen teilen.

Jede vorbereitete Aprikose mit einer Teigportion umhüllen. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser Geben, 10 - 12 Minuten garziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit Vanillesauce und Minze garniert servieren.