

Rezept

Aprikosenknödel mit Zimtsauce

Ein Rezept von Aprikosenknödel mit Zimtsauce, am 17.04.2024

Zutaten

8 kleine Aprikosen	8 Stück Würfelzucker
400 g fertiger Kartoffelteig (Kühlregal)	1 Eigelb
2 EL Mehl	Salz
1 Päckchen Vanillesaucenpulver	1 EL Zimtpulver
4 EL Zucker	1/2 l Milch
100 g Haselnüsse	Mehl zum Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen waschen, längs aufschneiden und entsteinen. In jede 1 Würfel Zucker geben und gut zudrücken.

2. Kartoffelteig mit Eigelb und Mehl verkneten. In 8 Portionen teilen und mit bemehlten Händen flach drücken. In die Mitte je 1 Aprikose legen und mit Teig umhüllen. Die Knödel sollen rundum geschlossen sein.

3. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben und das Wasser wieder aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Knödel bei geringer Hitze 20 Min. gar ziehen lassen.

4. Inzwischen das Vanillesaucenpulver mit Zimt und 2 EL Zucker mischen und mit 100 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Saucenpulver einrühren und die Vanille-Zimt-Sauce unter Rühren erneut aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen.

5. Die Nüsse hacken, mit dem übrigen Zucker in einen tiefen Teller geben. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Nussmischung wälzen. Mit der Zimtsauce servieren.