

Rezept

Aprikosenknödel

Ein Rezept von Aprikosenknödel, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE KNÖDEL:

250 g Quark (20 % Fett)	3 Aprikosen
25 g zimmerwarme Butter	1 Eigelb
1 - 2 EL Vanillezucker	½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	75 g Weichweizengrieß
50 g Mehl	

FÜR DIE BRÖSEL:

60 g Butter	25 g gemahlene Haselnüsse
80 g Semmelbrösel	1 EL Zucker (nach Belieben)

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestäuben
-------------------	---------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel den Quark in einem mit einem Küchenpapier ausgelegten Sieb mind. 1 Std. abtropfen lassen. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Quark, Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, 1 Prise Meersalz und Grieß gut verrühren, dann das Mehl nur kurz untermengen (klebt der Teig noch sehr, esslöffelweise etwas Mehl dazugeben). Den Teig mit bemehlten Händen auf einem bemehlten Brett zur Rolle formen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu fingerdicken Scheiben formen. Je 1 Aprikosenhälfte in die Mitte setzen und sorgfältig mit dem Teig umschließen, anschließend rund formen.
3. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel vorsichtig hineingleiten lassen, die Temperatur reduzieren. Die Knödel bei geringer Hitze in 12 - 14 Min. sanft gar ziehen lassen (das Wasser darf keinesfalls sprudelnd kochen!). Dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit die Knödel nicht am Boden ansetzen.
4. Inzwischen für die Brösel die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Haselnüsse, die Semmelbrösel und nach Belieben den Zucker dazugeben und alles bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren goldbraun rösten.

5. Die Marillenknödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den heißen Bröseln wenden. Mit reichlich Puderzucker bestäuben und sofort servieren.