

## Marillenknödel



Wenn die Aprikosen, österr. Marillen, wieder reif sind, gibt es schöne Marillenknoedel mit Marillenkompott

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Aprikosenkompott:</b> 12 Aprikosen	entkernen
Schuß Orangenlikör (Cointreau)	
Zucker nach Geschmack	zusammen langsam aufkochen.
1 Teel Stärke	mit
1/8 Tasse kaltem Wasser	verrühren. In das Kompott einrühren und andicken lassen.
<b>Marillenknoedel:</b> 450 g mehlig kochende Kartoffeln	am Vortag kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken
120 g Mehl	
30 g Grieß	
1 Eigelb	

30 g weiche Butter	
1 Prise Salz	zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
12 Aprikosen	entkernen, in jede Frucht
12 Stück Würfelzucker	1 Stück Zucker geben. Den Teig in 12 Portionen teilen und die Aprikosen damit ummanteln. In 2 Portionen in kochendem Salzwasser ca 10 Min ziehen lassen.
<b>Bröselbutter:</b>	
60 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
50 g Semmelbrösel	leicht anrösten
Zucker und Zimt	untermengen, die Knödel darin wälzen

