



## Marillenknödel (Oostenrijkse abrikozenknoedels)

*Zachte aardappelknoedels met een hele abrikoos in het hart, gerold door boterige broodkruim. Een geliefd Weens zomerdessert uit de Wachau.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

500 gr kruimige aardappelen (gekookt en gepureerd)  
150 gr bloem  
1 ei  
30 gr boter (voor het deeg)  
8 kleine rijpe abrikozen  
8 suikerklontjes

100 gr paneermeel  
60 gr boter (voor de kruim)  
3 el poedersuiker  
0,5 tl kaneel  
1 snuf zout

## Bereidingswijze

---

1. Pureer de nog warme gekookte aardappelen en laat ze volledig afkoelen, dat is belangrijk voor een goed deeg.
2. Meng de koude puree met de bloem, het ei, de 30 gr zachte boter en een snuf zout tot een soepel deeg. Kneed niet te lang.
3. Ontpit de abrikozen door ze aan één kant in te snijden en de pit te verwijderen. Duw in elke abrikoos een suikerklontje.
4. Bebloem je handen en rol het deeg tot een rol. Snijd in 8 stukken en druk elk stuk plat.
5. Leg op elk plakje deeg een abrikoos en sluit het deeg er volledig rond, rol tot een gladde bal zonder scheurtjes.
6. Breng een ruime pot licht gezouten water aan de kook, zet lager en laat de knoedels 12 tot 14 minuten zachtjes trekken tot ze bovendrijven.
7. Rooster ondertussen het paneermeel in de 60 gr boter goudbruin en geurig, roer voortdurend zodat het niet verbrandt.
8. Rol de uitgelekte knoedels door de boterkruim, bestuif met poedersuiker vermengd met kaneel en dien lauwwarm op.