



Marillenknödel (Oostenrijkse abrikozenknoedels)

Zachte aardappelknoedels met een hele abrikoos in het hart, gerold door boterige broodkruim. Een geliefd Weens zomerdessert uit de Wachau, dat je best maakt met rijpe, geurige abrikozen van het seizoen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

500 gr kruimige aardappelen (gekookt en gepureerd)
150 gr bloem
1 ei
30 gr zachte boter
1 snuf zout

8 kleine rijpe abrikozen
8 suikerklontjes
100 gr paneermeel
60 gr boter (voor de kruim)
3 el poedersuiker
0,5 kl gemalen kaneel

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water, giet ze af en prak ze fijn terwijl ze nog warm zijn. Spreid de puree uit op een schone werkplank en laat volledig afkoelen.
- 2.** Meng de koude aardappelpuree met de bloem, het ei, de zachte boter en een snuf zout tot een soepel, samenhangend deeg. Kneed zo kort mogelijk om het deeg niet taai te maken.
- 3.** Snijd de abrikozen aan één kant in langs de naad en verwijder de pit. Duw in elke abrikoos een suikerklontje en druk de vrucht terug dicht.
- 4.** Bestrooi het werkvlak licht met bloem. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken en druk elk stuk plat tot een schijfje van ongeveer 8 cm doorsnede.
- 5.** Leg een gevulde abrikoos in het midden van elk deegschijfje. Sla het deeg er rondom over en knijp de naden goed dicht. Rol elk knoedeltje tussen je handpalmen tot een gladde bol zonder scheurtjes.
- 6.** Breng een ruime pot licht gezouten water aan de kook. Zet het vuur lager zodat het water zachtjes trilt maar niet heftig kookt. Laat de knoedels 12 tot 14 minuten zachtjes pocheren tot ze aan de oppervlakte komen drijven.
- 7.** Smelt ondertussen de 60 gr boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het paneermeel toe en rooster het, onder voortdurend roeren, goudbruin en geurig. Neem van het vuur en zet opzij.
- 8.** Meng de poedersuiker met de gemalen kaneel in een kommetje.
- 9.** Schep de gare knoedels met een schuimspaan uit het water en laat ze kort uitlekken. Rol ze onmiddellijk door de boterkruim tot ze rondom bedekt zijn. Schik op een schaal, bestrooi rijkelijk met het kaneel-poedersuikermengsel en dien lauwwarm op.

Tip

Gebruik uitsluitend kruimige aardappelen zoals Bintje of Eigenheimer. Laat de puree echt volledig afkoelen voor je het deeg maakt, anders wordt het plakkerig en moeilijk te verwerken. Maak de knoedels zo snel mogelijk na het koken op, want ze worden minder lekker als ze te lang staan.

Lekker met

Dien de knoedels op als zomers nagerecht, eventueel met een lepel zure room ernaast.

Dranktip

Een glas gekoelde Grüner Veltliner uit de Wachau of een licht mousserend fruitwater past mooi bij de zachte zoetheid van dit dessert.

Ontdek meer recepten op kookpot.be