



Marillenknödel

- ♥ 400 g gekochte Erdäpfel (Kartoffeln)
- ♥ ca. 120g Mehl
- ♥ 1 EL Grieß
- ♥ 30g (vegane) Butter
- ♥ (original 1 Ei) – geht super ohne
- ♥ 1 Prise Salz

Erdäpfel heiß passieren, mit Grieß vermengen und auskühlen lassen.
Mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verkneten.
Eine halbe Stunde rasten lassen.

Aus dem Teig eine Rolle formen, davon kleine Scheiben abschneiden. Die Marillen (alternativ Zwetschgen) entsteinen, ein Stück Würfelzucker statt des Steins hineingeben. Den Teig füllen, zu Knödeln drehen, diese in Salzwasser ziehen lassen.

- ♥ reichlich (vegane) Butter

erhitzen

- ♥ Semmelbrösel
- ♥ Zucker

zugeben und karamellisieren lassen.

Die Knödel darin wälzen, oder reichlich bestreuen.

Guten Appetit!