

Aprikosen-Knödel mit Nuss-Brösel und Karamell

Für 2 Personen

Für die Knödel:

50 g Toastbrot	30 g feiner Weizengrieß	1 unbehandelte Zitrone
25 g Butter	1 Ei	100 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Pckch. Vanillezucker		

Für die Füllung:

6 frische Aprikosen	1 EL Zucker	20 ml Orangenlikör
---------------------	-------------	--------------------

Für die Brösel:

50 g Butter	40 g Semmelbrösel	1 EL Sesam
1 EL Zucker		

Für das Karamell:

50 g Zucker	40 ml Sahne	20 g Butter
-------------	-------------	-------------

Für die Knödel die Milch mit der Butter, einer Prise Salz, dem Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufkochen. Anschließend den Grieß einrühren und unter Rühren dick einkochen. Die Masse kurz abkühlen lassen. Das Toastbrot sehr fein hacken. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Eier und Brösel vom Toastbrot einrühren.

Für die Füllung die Aprikosen vom Kern befreien, in kleine Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör und dem Zucker in einer Pfanne kurz erhitzen.

Den Gries-Teig zu einer Rolle formen und in acht Portionen teilen. Den Teig flach drücken, mit je einem Teelöffel Aprikosen belegen, einschlagen und zu glatten Knödeln formen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und circa 10 bis 15 Minuten schwach köcheln lassen.

Für die Brösel die Butter schmelzen. Die Semmelbrösel, den Sesam und den Zucker zugeben und goldgelb rösten. Die Knödel aus dem Kochwasser herausheben, gut abtropfen lassen und in den Nussbröseln wenden.

Für das Karamell die Butter und den Zucker erhitzen und dann die Sahne zugießen. Wenn sich Klumpen bilden, müssen diese durch Rühren gelöst werden.

Die Aprikosenknödel mit den Nussbröseln und dem Karamell auf Tellern anrichten und garnieren.

Friederike Blümel am 30. Juli 2015