

# Oostenrijk

## Marillenknödel

### *Abrikozenknoedels*

250 gr. kwark (plattekaas)

1 ei

180 gr. bloem

1 snufje zout

8 abrikozen

boter suiker

paneermeel

Van de plattekaas, het ei, de bloem en een snufje zout kneed je een glad deeg dat niet meer aan je vingers kleeft. Als het te nat is mag er nog wat bloem bij. Zet het een uurtje in de koelkast.

De abrikozen snij je half door, zodat je de pit eruit kunt halen. Op de plaats van die pit stop je een half suikerklontje.

Bestuif een werkblad met bloem. Daarop rol je het deeg uit tot een dikke rol. Snij het in acht gelijke stukken. Vorm van ieder stuk een plat pannenkoekje. Daarin vouw je een abrikoos. Vorm er een gladde, goed gesloten bal van, eventueel m.b.v. een druppeltje water.

Breng een grote pan water aan de kook. Laat de ballen er in glijden en kook ze 7 minuten.

Ondertussen laat je een genereuze klont roomboter smelten in een koekenpan. Strooi er flink paneermeel over en laat het zachtjes bakken zodat het paneermeel mooi gaat kleuren. Bestrooi het met suiker.

De marillenknödel zijn ondertussen wel gaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en rol ze eens flink door het gesuikerde paneermeel.