



Slowakije

Slivkové gule s makom

Pruimenknoedels met maanzaad

750 gr. aardappelen

250 gr. bloem

1 ei

1 snufje zout

verse pruimen

gemalen maanzaad

poedersuiker

boter

De aardappelen kook je in de schil gaar. Laat ze een beetje afkoelen en pel ze. Rasp ze op een fijne rasp boven een grote kom. Laat ze even staan zodat ze goed kunnen uitdampen. Meng er dan het ei onder, een snufje zout en de bloem. Kneed het tot een soepel deeg dat niet meer plakt aan je handen. Als het kleverig blijft doe je er nog wat bloem bij.

De pruimen snij je half door, zodat je de pit eruit kunt halen maar ze nog wel heel blijven. Op de plaats van de pit stop je een half suikerklontje.

Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter en snij er rondjes uit, een heel klein beetje groter dan een pruim. Leg een pruim op het rondje deeg, leg er een tweede rondje op en druk de randen goed vast. Vorm er mooie ballen van die goed gesloten zijn.

Kook de pruimenknoedels in gezouten water tot ze boven komen drijven. Even laten uitlekken en dan besprenkelen met wat gesmolten boter en bestrooien met gemalen maanzaad en poedersuiker.