



Tsjechische Republiek

Tvarohové knedlíky s meruňkami

Kwarkknoedels met abrikozen

250 gr. kwark (plattekaas)

180 gr. bloem

1 ei

1 snufje zout

8 verse abrikozen

2 el. boter

50 gr. suiker

nog wat kwark of zure room voor de garnering

Meng in een kom de kwark, de bloem, het ei en het zout en kneed het tot een glad deeg. Als het te nat is mag er nog wat bloem bij. Zet het een uurtje in de koelkast.

Snij de abrikozen half door, haal de pit eruit en stop daarvoor in de plaats een half suikerklontje.

Bestuif een werkblad met bloem en vorm een dikke rol van het deeg. Snij het in acht stukken en vorm ieder stuk tot een plat pannenkoekje. In elk daarvan vouw je een abrikoos. Vorm er een gladde, goed gesloten bal van, evt. met behulp van een druppeltje water.

Kook de knoedels in ruim water, ongeveer 7 minuten.

Laat de gare knoedels goed uitlekken. Besprenkel ze ruimhartig met gesmolten boter, bestrooi ze royaal met poedersuiker en lepel er een dot kwark of room naast.