

## Wiener Marillenknödel /Aprikosenknödel – Zwetschgenknödel

von Margot Smolka

4 Personen:

1 kg mehlig kochende Kartoffel (am besten abgepelte Pellkartoffel vom Vortag)  
300 g Mehl  
Salz  
2 Eier  
1 kg reife Aprikosen oder Zwetschgen  
Würfelszucker  
Semmelbrösel in Butter geröstet  
Zerlassene Butter, Zucker, Zimt

Gekochte, abgekühlte Kartoffel durch die Presse drücken oder fein reiben. Mit gesiebttem Mehl, Salz und Eiern zu einem Knödelteig verarbeiten. Aprikosen/Zwetschgen entsteinen, dabei nicht ganz durchschneiden. Statt des Kerns 1 Stück Würfelszucker einfügen und wieder zusammensetzen. Sodann mit Kartoffelteig umhüllen (mit nassen Händen) und Knödel formen. Salzwasser kochen lassen, zurückschalten und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Vorsichtig herausnehmen und mit den gebräunten Semmelbrösel (fein gemahlene vom Bäcker) bestreuen. Auf dem Teller halbieren, mit zerlassener Butter übergießen und mit Zucker (und nach Belieben Zimt bei Zwetschgenknödel) bestreuen.

Übrigens geht der Teig auch für **Wachauer Mohnnudeln**:

Aus dem Kartoffelteig Fingernudeln formen, mit gemahlendem Mohn bestreuen und zerlassene Butter und Zucker darüber geben.

Aus dem Teig kann man ebenfalls **italienische Gnocchi** machen, z.B. Salbeibutter und geriebenen Parmesan darüber geben.