



Barmbacher Bioladen

Süße Kartoffelknödel



4 Personen

1kg mehlig Barmbacher Biokartoffeln (Afra)

2 EL Butter

250g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

1kg Aprikosen oder Zwetschgen

Würfelsucker

150g Butter

100g Semmelbrösel

2 EL Puderzucker

Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Kartoffelpresse geben.

Kartoffelmasse mit Butter, Mehl, Eiern und Salz vermischen und zu einem Teig kneten.

Diesen Teig zu einer Rolle formen.

Von dieser Rolle 12 gleich große Scheiben schneiden. Entsteintes Obst mit Würfelsucker füllen, die Teigscheiben um die Früchte geben und Knödel formen.



Die Kartoffelknödel in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen.
Butter schmelzen und Semmelbrösel darin bräunen.
Die Semmelbrösel über die fertigen Knödel geben und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit.