

# Knedle od marelica | Knedle od kajsija v2 25.06.2015



- 70 g maslaca
- 1 jaje
- 1 MŽ soli
- 250 g **quark sir** sa >20% m.m. ili 150 g [mladi kravljji sir](#) sa 100 g milerama
- 200 g glatkog brašna
- 200 g [pšeničnog griza](#)
- 30 g šećera
- 1 vanil šećer
- 8 zrelih srednjih velikih **marelica**
- 8 kocki šećera
- 0,01 l ruma
- 1/2 mahune vanilije ili njenog ekstrakta



## Posip za knedle od marelica

- 100 g maslaca
- 50 g prezla
- 1 VŽ šećera

## Tijesto za knedle s marelicama (bez krumpira)

Izmiksajte pjenasto malac, jaje i šećer, te skroz lagano umjesite quark sir.

**Brašno, griz, vanil šećer** i sol promješajte zajedno te postepeno dajte u tijesto za knedle od marelica.

www.moja-kuhinja.com



Sa mikserom izješajte **tijesto za knedle s marelicama** dok ne bude jednolično i glatko te svakako bez grudica.

**Tijesto bez krumpira** zamotajte plasticnu foliju i ostavite minimalno 3 sata u hladnjaku.

**Tijesto za knedle sa marelicama** možete napraviti i sa krumpirom.

Recept je isti kao i za **knedle od šljiva**, a možete ga pogledati [ovdje](#).

Dok se tijesto za **knedle s marelicama** odmara, pripremite **marelice, kajsije** tako da ih oprezno zarezete na vrhu kod peteljke i sa drškom od žlice odstarnite koštunicu, pazivši da se **marelica** ne prepolovi.

U otvor stavite kocku šećera. Izvadite tijesto za **knedle od kajsija** ih hladnjaka, te ga zarolajte u rolu 7-10 cm u promjeru i u ovisnosti o veličini **marelica** režite na 10-15 mm. debele šnite.

Tijesto pritisnite da dobijete krug debljine 3-4mm.

Tijesto za knedle od marelica možete i razvaljati na 1 cm te nožem izrezati na kvadrate.

Njihova veličina neka je prilagođena veličini marelica za knedle. U svakom slučaju neka budu tolika da kad ih savinete u knedlu ona bude ravnomjerna prekrivena sa svih strana. Na sredinu stavite **marelicu, kajsiju**.

Rubove tijesta prevucite preko **marelice, kajsije** i sve dobro zarolajte u lopticu. Rolajte tako dugo dok vam se ne čini da je **marelica** točno u sredini **knedle**.



U posoljenu, kipuću vodu u koju ste dodali rum i prerezanu mahunu vanilije (odnosno ekstrakta vanilije) oprezno spustite **knedle od marelica**.

Kuhajte 20 minuta. Za vrijeme kuhanja knedli sa kajsijama voda ne smije kipjeti! Tu i tamo lagano promješajte da se ne ulove za dno posude.

Kuhane knedle sa marelicama izvadite na tanjur.

Na rastopljeni maslac dodajte **prezle** i šećer popržite skroz lagano, minutu dvije dok ne pozlatne. Na prezle dodajte **knedle sa kajsijama** te ih kratko provaljajte u njima.

**Knedle s marelicama** servirajte mlake posipane šećerom.

Meni su ipak ovi **knedli** najbolji kad se skroz ohlade.

Svakako probajte **knedle s marelicama, kajsijama** servirati sa vrhnjem (mileram, cream fresh).



**Knedle možete i smrznuti**, jerrdnostavno ih nakon kuhanja ohladite te smrznite. Prije sljedeće upotrebe ih samo stavite u vruću vodu te pustite u njoj 10-tak minuta dok ne isplivaju.

www.moja-kuhinja.com