# Knedlíky meruňkové Marillenknodel

## Ingredience

- máslo — 140 g
- 140 g mouky krupice
- mouka hladká — 140 g
- žloutek — 2
- bílek — 2
- 500 g tvarohu
- máslo — 200 g
- strouhanka — 400 g
- cukr — 80 g
- cukr vanilkový
- sůl
- skořice
- cukr moučka

## Postup

12 meruněk

12 kostek cukru

Máslo ušleháme do pěny, přidáme žloutky, krupici a sůl. Našleháme bílky a jemně vmícháme do směsi. Postupně přidáme hladkou mouku a tvaroh. Vypracujeme těsto. Uděláme cca 8 cm silný váleček a dáme ho na ½ až hodinu do lednice. Omyjeme meruňky, odpeckujeme a místo pecek dáme cukr. Meruňky zabalíme do těsta, knedlíky dáme do vody, která se nesmí vařit jen bublat. Vaříme 15 minut. Do rozehřátého másla dáme strouhanku, cukr a vanilkový cukr. Osmažíme do zlatova a přidáme skořici. Uvařené a osušené knedlíky obalíme ve směsi, polijeme máslem a posypeme moučkovým cukrem.

Zdroj: cilka.eu