



## Gebackene Knödel

Geschichte	Unsere kleine Omi Sophie Lenhart hat regelmäßig Ihre vier Enkel zu sich eingeladen und einen Tag zuvor die Gebackenen Knödel vorbereitet, um sie dann in Ihrem Kachelofen im Wohnzimmer für die Enkel warm zu halten. Dazu gab es Apfelmus – das Rezept stammt aus der süßen österreichischen Küche, zu der auch das Sudetenland, ihre Heimat, gehörte.
Zutaten	1,5 kg Kartoffeln 250 g Quark 40% 2 Eier Grieß Butter Mehl Salz
Zubereitung	Vortag Kartoffeln abkochen abpellen und sofort heiß durch Kartoffelpresse pressen erkalten lassen Quark, Eier, Salz und Mehl untermischen  Zubereitungstag Auf gefettetes Blech Kugel dünn flachdrücken Mit Butter bepinseln Mit Gries bestreuen ( ca. 3 Bleche a 6 gebackene Knödel)  Jedes Blech etwa 20-25 Minuten bei 250 Grad Ober- und Unterhitze backen, bis sie goldgelb sind