



Фото: © Österreich Werbung / Wolfgang Schanzel

# АБРИКОСОВЫЕ КНЁДЛИКИ

## Marillenknoedel

КАЖДОЕ ЛЕТО ДОЛИНА ВАХАУ В НИЖНЕЙ АВСТРИИ НАПОЛНЯЕТСЯ ЯРКИМИ КРАСКАМИ И СЛАДКИМ АРОМАТОМ СПЕЛЫХ АБРИКОСОВ. ЭТИ ФРУКТЫ – НАСТОЯЩАЯ ГОРДОСТЬ РЕГИОНА И НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ АВСТРИЙСКОЙ ЛЕТНЕЙ КУЛИНАРИИ. СБОР УРОЖАЯ НАЧИНАЕТСЯ В ИЮЛЕ И ПРОДОЛЖАЕТСЯ ДО СЕРЕДИНЫ АВГУСТА. АБРИКОСЫ ЗДЕСЬ ОСОБЕННЫЕ – СОЧНЫЕ, АРОМАТНЫЕ, С ТОНКОЙ КИСЛИНКОЙ. ИХ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРЕНЬЯ, ШТРУДЕЛЕЙ, КНЁДЛИКОВ И ЗНАМЕНИТОГО АБРИКОСОВОГО ШНАПСА.

**А**брикосовые кнёдлики – символ долины Вахау в Австрии. И в то же время – яркий пример открытости австрийцев к другим культурам. Это изысканное блюдо объединяет в себе плод родом из Китая (абрикос), растение из Полинезии (сахар) и кулинарную традицию Верхней Австрии (кнёдлики).

Местные производители абрикосов получили европейский сертификат «Wachauer Marille g.U.», что позволило включить их продукцию в число лучших в Европе.

Секрет абрикосовых кнёдликов – в начинке: под мягким тестом скрывается целый абрикос. По этому рецепту кнёдлики выходят такими же, как в долине Вахау.

### Вам понадобится (на 5 порций):

#### Для теста:

- ✓ 300 г творога (желательно жирного или средней жирности)
- ✓ 200 г пшеничной муки
- ✓ 60 г мягкого сливочного масла
- ✓ 1 пакетик ванильного сахара
- ✓ 1 яйцо
- ✓ щепотка соли
- ✓ 10 небольших абрикосов
- ✓ 10 кусочков рафинада

#### Для посыпки:

- ✓ 100 г панировочных сухарей
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ молотая корица – по вкусу

### Приготовление:

**1** Размягченное сливочное масло взбейте с ванильным сахаром и щепоткой соли до пышности. Добавьте яйцо, творог и муку и замесите эластичное тесто. Сформируйте из него шар, оберните пищевой пленкой и уберите в холодильник на полчаса.

**2** Удалите косточки из абрикосов (можно протолкнуть их деревянной ручкой кулинарной ложки или аккуратно надрезать фрукт и вынуть). Вложите в каждый абрикос по кусочку рафинада.

**3** На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в жгут толщиной около 5 см. Нарежьте его на ломтики, слегка расплющите их в ладонях. В центр каждого выложите абрикос, соедините края теста и тщательно защипните. Сформируйте кнѐдлики мокрыми руками и выложите их на присыпанную мукой доску.

**4** В большой кастрюле доведите до кипения достаточное количество слегка подсоленной воды. Опустите кнѐдлики в воду и варите 10–13 минут при слабом кипении. Время от времени осторожно помешивайте, чтобы кнѐдлики не прилипли ко дну кастрюли.

**Совет:** Чтобы убедиться, что кнѐдлики не развалятся при варке, сначала сварите пробный. Если тесто слишком мягкое – добавьте немного муки, если слишком плотное – немного сливочного масла.

**5** Для посыпки растопите на сковороде сливочное масло, всыпьте панировочные сухари, добавьте немного корицы и обжаривайте смесь до золотистого цвета. В конце всыпьте сахар.

Готовые кнѐдлики аккуратно выньте шумовкой, обваляйте в обжаренных сухарях и выложите на тарелки. Посыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте.

По материалам Австрийского туристического офиса  
Рецепт Ренаты Вагнер

## АБРИКОСОВЫЕ БЛИНЧИКИ В ДУХОВКЕ

**Marillenpalatschinken** – традиционный австрийский десерт: тонкие блинчики с начинкой из абрикосового джема. Лакомство, которое тает во рту.

### Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ 400 мл молока
- ✓ 200 г муки
- ✓ 1 ч. л. сахарного песка
- ✓ щепотка соли
- ✓ 4 яйца
- ✓ 5 ст. л. растительного масла (для жарки)
- ✓ 200 г абрикосового джема
- ✓ немного рома – по желанию
- ✓ сахарная пудра – для подачи
- ✓ 200 г взбитых сливок
- ✓ веточка мяты – для украшения



Фото: © Österreich Werbung / Wolfgang Schardt

### Приготовление:

**1** В глубокой миске соедините молоко, муку, сахар и соль. Размешайте венчиком до однородного состояния и по одному вводите яйца. Если образуются комочки, процедите тесто через сито. Оставьте тесто «отдохнуть» примерно на 15 минут.

**2** Разогрейте духовку до 50 °С. Нагрейте сковороду диаметром 24 см с антипригарным покрытием и слегка смажьте ее маслом с помощью кисточки. Вылейте на сковороду столько теста, чтобы оно тонко покрыло дно. Поворачивайте сковороду, чтобы тесто равномерно распределилось. Когда верх «схватится», а низ подрумянится, аккуратно переверните блин.

**3** Испеките из оставшегося теста остальные блинчики. Складывайте их стопкой и держите в разогретой духовке, чтобы они оставались теплыми.

**4** Нагрейте джем в сотейнике, при желании добавьте немного рома. Смажьте блинчики теплым джемом, сверните рулетиками и выложите на подогретые тарелки. Подавайте, посыпав сахарной пудрой. Украсьте взбитыми сливками и листиками мяты.

*Приятного аппетита!*