

Zwetschkenknödel



Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pk Vanillezucker
- 8 Stk Zwetschken
- 8 Stk Würfelzucker
- 125 g Weizenmehl
- 1 EL Butter
- 5 EL Semmelbrösel
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen. Mehl darüber streuen. Butter, Salz, Vanillezucker und Ei zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Zwetschken entkernen und ein Stück Würfelzucker einlegen. Aus dem Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, eine dicke Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden, mit den Händen etwas platt drücken, die Zwetschken auf je eine Scheibe legen und zu Knödeln formen. Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser legen und bei geringer Hitze ca. 12 Min. ziehen lassen. Den Topf nicht ganz zudecken! Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Dann Semmelbrösel und Zucker einrühren und goldbraun anrösten. Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Süßspeisen

