Süße Zwetschkenknödel

Mit dem Rezept für die süßen Zwetschkenknödel kann man sich (nicht nur) bei seinen Kindern so richtig beliebt machen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

400 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
1 Stk.	Ei
12 Stk.	Zwetschken
6 EL	Zucker
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
150 g	Butter
100 g	Semmelbrösel
0.5 TL	Zimt
4 EL	Zucker
150 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die süßen Zwetschkenknödel zu Beginn Salzwasser in einem großen Topf aufsetzen. Die Kartoffeln waschen und etwa 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. Noch heiß durch die Presse in eine große Schüssel drücken. Dann komplett auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, längs halbieren und dabei die Kerne entfernen. Die Hälfte der Zwetschkenhälften mit Zucker füllen.

3. Das Ei zu den Kartoffeln schlagen. Mehl und Salz ebenfalls zufügen und mit den Händen zu

einem gleichmäßigen Teig verkneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl unterkneten. Schüssel abdecken und den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

4. Nach der Ruhezeit den Teig in zwei Hälften teilen. Die Arbeitsfläche gut bemehlen und die Teighälften zu Strängen mit jeweils 5 Zentimetern Durchmesser rollen. Davon Portionen abschneiden und zu Knödeln formen. Die Knödel flach drücken.

5. Auf jeden Knödel eine Zwetschkenhälfte mit Zucker setzen, darüber jeweils eine Hälfte ohne Zucker setzen. Die Pflaumen mit dem Teig umschließen und die Knödel neu formen.

6. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Hin und wieder mit einem Esslöffel umrühren, damit sich die Knödel drehen.

7. Unterdessen das Schlagobers steif schlagen. Kurz vor Ende der Garzeit der Knödel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel einrühren, Zucker und Zimt ebenfalls einrühren. Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben, in der Bröselmischung wälzen und mit dem Schlagobers auf Tellern anrichten.

Tipp

Die süßen Zwetschkenknödel kann man auch mit anderen Früchten zubereiten, zum Beispiel Marillen oder Erdbeeren.