Flaumige Zwetschkenknödel

Die flaumigen Zwetschkenknödel sind ein Highlight zur Zwetschkenzeit. Innen fruchtig-süß, unwiderstehlich flaumig mit goldbrauner Bröselhülle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

6 Stk.	Zwetschken (reife, mittelgroße)
6 Stk.	Würfelzucker
250 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
200 g	Magertopfen
75 g	Mehl
1 EL	Grieß
1 EL	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
80 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **flaumigen Zwetschkenknödel** die Erdäpfeln in der Schale ca. 15–20 Minuten kochen, schälen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken und kurz ausdampfen lassen. Mit **Topfen**, Mehl, Grieß, Ei, Butter und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Zwetschken waschen, trocknen, entkernen und jeweils ein Stück Würfelzucker einsetzen. Teig zu einer Rolle formen, in 6 gleich große Portionen teilen, flach drücken und je eine Zwetschke darin einschließen. Zu runden Knödeln formen.

3. In leicht siedendem Salzwasser etwa 12 Minuten ziehen lassen, nicht kochen.

4. Für die Bröseln, die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Zucker goldbraun rösten. Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Die flaumigen Zwetschenknödel mit Staubzucker bestreuen und noch warm genießen.

Tipp