

Österreichische Zwetschkenknödel

Die österreichischen Zwetschkenknödel mit Topfenteig sind eine klassische Rezept-Idee. Die beliebte Süßspeise ist ein besonders Highlight zur Zwetschkensaison!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Speisetopfen
4 EL	Pflanzenöl
4 EL	Weizengrieß
4 EL	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
50 g	Weizenmehl (Type 700)
12 Stk.	Zwetschken
70 g	Semmelbrösel
50 g	Butter
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Knödelteig** den Speisetopfen mit Pflanzenöl, Weizengrieß, Semmelbröseln und dem Ei in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermischen. Anschließend nach und nach Mehl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dabei mindestens 50 g Mehl verwenden. Der Teig sollte am Ende so fest sein, dass er sich gut vom Löffel löst. Den fertigen Topfenteig etwa 15 Minuten rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen und gut abtrocknen und die Kerne entfernen. Vom Teig mit einem Löffel gleich große Portionen abstechen und diese mit den Händen etwas flach drücken. Je eine Zwetschke in die Mitte legen und den Teig vorsichtig rund um die Frucht verschließen. Anschließend mit den Händen zu einem schönen, gleichmäßigen Knödel formen.

3. Die fertigen Zwetschkenknödel entweder im Dampfgarer etwa 20 Minuten dämpfen oder in leicht siedendem Wasser ungefähr 20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht sprudelnd kochen, damit die Knödel nicht auseinanderfallen.

4. Während die Knödel garen, ein Stück Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Semmelbrösel hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren goldbraun anrösten. Vorsicht, die Brösel können schnell zu dunkel werden. Die fertigen Zwetschkenknödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen beziehungsweise aus dem Dampfgarer holen und anschließend in den warmen Butterbröseln wälzen. Die **österreichischen Zwetschkenknödel** auf Tellern anrichten, großzügig mit Staubzucker bestäuben und am besten noch warm servieren.

Tipp

Besonders köstlich schmecken die Zwetschkenknödel mit einer Staubzucker-Zimt Mischung bestäubt. Wer möchte, kann die Zwetschken vor dem Einwickeln mit einem kleinen Stück Würfelzucker füllen – beim Garen entsteht dadurch eine wunderbar süße Füllung.