

Omas Zwetschkenknödel

Die süßen Omas Zwetschkenknödel mit Erdäpfelteig schmecken himmlisch. Ein Rezept der traditionellen Süßspeise bei der nicht nur Kinder gerne zugreifen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

300 g	Zwetschken
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
1 Prise	Zimtpulver
4 TL	Staubzucker
350 g	Erdäpfel mehlig
2 Stk.	Eidotter
140 g	Mehl
30 g	<u>Grieß</u>
20 g	Butter (zerlassen)
150 g	Semmelbrösel
0.25 TL	Zimtpulver
3 EL	Zucker
100 g	Butter
	Mehl (für die Arbeitsfläche)



Staubzucker

Zubereitung

- Für Omas Zwetschkenknödel die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Den Staubzucker, Zimtpulver und Vanillemark in einer Schüssel zusammen mit den Früchten verrühren und ziehen lassen.
- 2. Die Erdäpfel schälen und in einem Kochtopf gar kochen und abseihen. Danach zerstampfen, Eidotter, Grieß, zerlassene Butter und Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten.
- 3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Teig zu einer Rolle Formen und Scheiben abschneiden. Mit den Fingern auseinander ziehen und eine Zwetschke im Teig einschlagen und zu Knödel formen.
- 4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel mit Zucker und Zimt kurz anrösten.
- 5. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Knödel bei mittlere Hitze zirka 8-10 Minuten köcheln lassen. Aus dem Kochtopf nehmen, abtropfen lassen und in der Brösel Mischung wenden. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp