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	Grieß
20 g	Butter (zerlassen)
150 g	Semmelbrösel
0.25 TL	Zimtpulver
3 EL	Zucker
100 g	Butter
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Staubzucker

Zubereitung

1. 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