Pfirsichknödel mit Kartoffelteig

Die köstlichen Pfirsichknödel mit Kartoffelteig können als süßes Dessert oder auch als Hauptmahlzeit verzerrt werden. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Pfirsiche (entkernt)
600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Prise	Vanillemark
60 g	Mehl
10 g	Zucker
60 g	Grieß
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eigelb
50 g	Paniermehl
50 g	Zucker
10 g	Butter

Zubereitung

1. Stelle einen Topf mit Wasser auf und bringe es zum Kochen. Schäle die **Kartoffeln** und schneide sie längs in kleinere Stücke. Koche die Kartoffeln in einem separaten Topf weich. Sobald das Wasser im ersten Topf kocht, gib die **Pfirsiche** hinein, zähle bis 20 und schrecke sie dann schnell mit kaltem Wasser ab. Dadurch lässt sich die Pfirsichschale leicht vom Fleisch ablösen. Schäle die Pfirsiche und schneide sie in würfel große Stücke.

2. Wiege Mehl, Zucker, Butter und Grieß ab und stelle auch das Eigelb bereit. Bereite eine größere Schüssel vor.

3. Die gekochten Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Lasse die gepressten Kartoffeln kurz Ausdampfen. In der Zwischenzeit bringst du einen großen Topf mit Wasser zum Kochen.Gib zu den Kartoffeln zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Vanillemark, Zucker, Salz und Grieß) und vermische sie gründlich. Drücke dann eine kleine Mulde in die Mitte des Teigs und füge das Eigelb und die Butter am besten in kleinen Stücken hinzu. Vermenge alles gut, bis ein glatter Teig entsteht.

4. Nun geht es ans Füllen der Knödel. Nimm eine Portion Teig, forme eine Kugel und mache mit dem Finger eine Vertiefung hinein. Setze einen Pfirsichwürfel in die Vertiefung. Wenn du es süßer magst, kannst du dem Pfirsich noch etwas Zucker hinzufügen.Je nach Größe erhältst du 8-9 Knödel. Lege sie vorsichtig in das kochende Wasser. Lasse sie bei niedriger Hitze etwa 12 Minuten sieden. Wenn sie fertig sind, schwimmen sie oben und können herausgenommen werden. Da die Knödel viel Platz im Topf benötigen, empfehle ich dir, zwei Runden zu machen.

5. Schmelze die Butter in einer Pfanne und gib Paniermehl sowie Zucker hinzu. Röste das Paniermehl leicht an, bis es eine leicht bräunliche Farbe annimmt und der Zucker leicht karamellisiert.

6. Sobald die **Pfirsichknödel** fertig gekocht sind, tupfe sie mit Küchenpapier etwas trocken. Wälze sie anschließend in der süßen Paniermehl-Mischung, bis sie gleichmäßig bedeckt sind, Auf Teller anrichten, je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

Die Pfirsichknödel mit Kartoffelteig kann man auch mit vielen anderen Früchten machen. Zwetschken, Marillen, Erdbeeren und vieles mehr.