

# Tiroler Zwetschkenknödel

Schon zu Großmutter's Zeiten waren Tiroler Zwetschkenknödel ein beliebtes Gericht. Das Rezept wird auch heute noch gerne zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

160 g	<a href="#">Butter</a> (für die Butterbrösel)
2 EL	<a href="#">Grieß</a>
1 kg	Kartoffeln
1 Packung	<a href="#">Marzipan</a>
300 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
140 g	Semmelbrösel (für die Butterbrösel)
800 g	Zwetschken

## Zubereitung

1. Für die Tiroler Zwetschkenknödel zunächst einen großen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin kochen. Abseihen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Butter, Eiern, Grieß und etwas Salz zu einem Teig verkneten.
2. Zwetschken waschen, fast bis zur Hälfte einschneiden, entkernen und anstelle des Kerns ein Stückchen Marzipan hineinlegen. Den Teig zu einer 7 cm dicken Rolle formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf jedes Teigstück eine Zwetschke setzen und mit Teig ummanteln.
3. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel darin 10 Minuten lang sieden lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin kurz anrösten. Knödel abseihen und in den Butterbröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Wer kein Marzipan mag, kann die Zwetschken in den Tiroler Zwetschkenknödel auch mit einem Stück Würfelzucker und etwas Zimt füllen.