Tiroler Zwetschkenknödel

Schon zu Großmutters 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	Butter (für die Butterbrösel)
2 EL	Grieß
1 kg	Kartoffeln
1 Packung	Marzipan
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
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.