Zwetschgenknödel mit Kartoffelteig

Die Zweitschgenknödel mit Kartoffelteig sind eine klassische Süßspeise zur Zwetschgenzeit. Das köstliche Rezept schmeckt Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 27 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
30 g	Butter
2 Stk.	Eigelbe
60 g	Mehl (Type 405)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Zwetschgen (mittelgroß)
6 Stk.	Würfelzucker
2 EL	Butter
70 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Zwetschgenknödel mit Kartoffelteig** einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Schäle die Kartoffeln, halbiere sie und koch sie in dem kochenden Wasser etwa 15 Minuten lang, abhängig von ihrer Größe. Du kannst mit einer Gabel hineinstechen, um zu prüfen, ob sie weichgekocht sind.

2. Lass die heißen Kartoffeln auf einem Sieb abtropfen und drück sie durch eine Kartoffelpresse. Füge Butter in Stücken und die Eigelbe hinzu und vermische alles gut. Dann rühr Mehl, eine Prise Salz und den Vanillinzucker unter. Lass den Teig etwa 15 Minuten abkühlen.

3. Währenddessen wasch die Zwetschgen und tupfe sie mit Küchenpapier trocken. Schneide die Früchte so auf, dass du den Kern entfernen kannst. Drück in jede Zwetschge ein Stück Würfelzucker hinein.

4. Teile den Kartoffelteig in etwa 6 Portionen. Drück jede Portion etwas flach und leg eine Zwetschge hinein. Verschließ den Teig gut und forme ihn zu einer Kugel.

5. Bring Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Gib die Knödel bei mittlerer Hitze vorsichtig in das siedende Wasser (achte darauf, dass es nicht mehr kocht) und lass sie etwa 12 Minuten ziehen.

6. Für die Brösel schmelze die Butter in einer Pfanne. Gib Semmelbrösel und Zucker hinzu und röste alles unter Rühren goldbraun.

7. Hol die Zwetschgenknödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser, lass sie abtropfen und wälz sie in den Bröseln. Nach Belieben kannst du sie mit Staubzucker bestreuen.

Tipp