

Zwetschgenknödel

Das Rezept für Zwetschgenknödel mit Kartoffelteig ist eine österreichischen Süßspeisen-Spezialität.

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 Zimt |
| 4 TL Staubzucker |
| 350 g Kartoffeln (mehlig kochend) |
| 2 Stk. Eidotter |
| 140 g Mehl |
| 30 g Grieß |
| 20 g Butter (zerlassen) |
| 150 g Semmelbrösel |
| 0.25 TL Zimt |
| 3 EL Feinkristallzucker |
| 100 g Butter |
| Mehl (für die Arbeitsfläche) |
| Staubzucker |

Zubereitung

1. Zuerst die Zwetschgen waschen und entkernen. In eine Schüssel geben, mit Staubzucker, Zimt und Vanillemark vermengen. Einige Minuten durchziehen lassen.
2. Für den Teig die mehligen [Kartoffeln](#) schälen, in einem Topf gar kochen und abseihen. In einer Schüssel zerstampfen, Eidotter, Grieß, zerlassene Butter und Mehl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig zu einer Rolle ausrollen und in Scheiben schneiden. Etwas auseinander ziehen, eine Zwetschge einlegen, Teig einschlagen und zu Knödel formen.
4. Die Butter in eine Bratpfanne zerlassen. Die Brösel mit Zimt und Zucker anrösten.
5. Jetzt Salzwasser in einem Kochtopf erhitzen und die Knödel bei leicht wallendem Wasser 8-10 Minuten garen lassen. Vom Topf nehmen, abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Die **Zwetschgenknödel** auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp