

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	<u>Grieß</u>
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 <u>Kartoffeln</u> 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