# Zwetschkenknödel

Eine gelungene Kombination, die Zwetschkenknödel aus Kartoffelteig. Man kann das Rezept natürlich auch mit anderen Früchten zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 12 Stk. | Zwetschken |
| 1 EL | Butter (Zum Anrösten) |
| 20 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 300 g | Kartoffeln (mehlig) |
| 125 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 5 EL | Semmelbrösel |
| 4 TL | Staubzucker (Zum Bestreuen) |
| 12 Stk. | Würfelzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Zwetschkenknödel** die Pellkartoffeln gar kochen, kalt abschrecken und schälen. Anschließend durch die Kartoffelpresse geben und kurz abkühlen lassen. Sodann Mehl über den Brei streuen, Salz, Butter und das Ei zufügen. Zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig klumpen, etwas Gries einkneten und einige Minuten quellen lassen.

2. Die Zwetschken waschen und entkernen. In jede Zwetschke einen Würfelzucker geben. Den Teig zu einer dicken Rolle ausformen und gleich große Stücke abschneiden. Auf jedes Teigstück eine Zwetschke legen und zu glatten Knödeln formen. An der Oberfläche sollen keine Risse sichtbar sein.

3. Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Knödel bei schwacher Hitze um die 15

Minuten gar ziehen lassen. Den Deckel einen Spalt offen lassen.

4. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel unter ständigem Rühren anrösten. Knödel aus dem Topf nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Die Zwetschkenknödel schmecken als Haupt- und Nachspeise.