

Bodenständige Zwetschgen- knödel

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Anschließend schälen und passieren. Noch warm mit Butter, Mehl, Ei, Grieß und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Danach den Teig ausrollen und in entsprechend große Vierecke schneiden.
- 3 Zwetschgen halbieren, die Steine entfernen und in jede Frucht ein Stück Würfelzucker geben.
- 4 Jeweils eine Zwetschge auf den Teig legen, einwickeln und mit bemehlten Händen rund formen.
- 5 Die Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten gar ziehen lassen.
- 6 Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel darin hellbraun rösten.
- 7 Die Knödel abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln wenden. Dabei die Pfanne rütteln, bis alle Knödel gleichmäßig mit Bröseln bedeckt sind.

Vor dem Servieren mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

400 g mehligte Kartoffeln
20 g Butter
100 g Mehl
1 Ei
25 g Grieß
Salz

Für die Füllung und den Belag:

400 g Zwetschgen oder Aprikosen
1 Stück Würfelzucker pro Zwetschge
3 EL Butter
4 EL Semmelbrösel
gemahlener Zimt
Puderzucker