

## Bodenständige Zwetschgenknödel



### 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 mehlige 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