

Zwetschgenknödel (für 3 Portionen)

Zutaten

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln mehlig
1 ½ EL Kartoffelstärkemehl
7 ½ EL Dinkelmehl
½ TL Salz
1 Ei

Für die Füllung:

6 Zwetschgen/Aprikosen /Marillen
6 Würfel Zucker

Brösel

50 Butter
1 ½ EL Zucker
5 EL Semmelbrösel

So geht's

Für den Kartoffelteig: Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen, Salz hinzugeben und mischen. Kartoffelstärke und Dinkelmehl hinzugeben und mit einer Gabel vermengen und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mehl hinzugeben bis der Teig nicht mehr klebrig ist. 6 - 8 Knödel formen und mit Zwetschge/Aprikosen/ Marillen und mit einem Stück Zucker füllen. Gleichmäßige Knödel formen und bei Bedarf noch Mehl zunehmen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. In das kochende Wasser die Knödel einlegen und ca. 15 - 18 min leicht wallen lassen. Sofort nach dem Einlegen sehr vorsichtig umrühren damit die Knödel nicht am Topfboden kleben.

Für die Brösel: Semmelbrösel in warmer Butter leicht anrösten, den Zucker dazugeben und rühren, bis die Brösel kross sind.

Knödel aus dem Wasser holen und direkt durch die Butterbrösel rollen.

© Kochbar