

Zwetschkenknödel



Zutaten Kartoffelteig:

- 500 g mehliges Kartoffel
- 25 g Butter
- 25 g Grieß
- 150 g Weizenmehl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Zutaten zum Füllen:

- 10 Zwetschken
- 50 g Powidl
- etwas Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 Stück Würfelzucker
- ZUTATEN KARAMELLISIERTE BRÖSEL
- 250 g Semmelbrösel
- 125 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- Staubzucker zum Servieren

Zubereitung:

Für den Kartoffelteig die Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Kartoffeln kochen bis sie weich sind. Restliche Zutaten in eine Schüssel geben. Kartoffelpresse vorbereiten. Die Kartoffeln schälen und durch die Presse drücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Teig abschmecken, er soll leicht salzig schmecken. Zum leichteren Verarbeiten den Teig 30 min kühlen.

Für die Füllung die Zwetschken entkernen. Früchte mit Powidl, Rum und Vanillezucker marinieren. Mit Würfelzucker füllen. Den Teig in 10 Stücke teilen. Den Teig flach drücken. In die Mitte die Zwetschke legen und sanft mit den Handballen zu einem Knödel formen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel ins kochende Wasser legen. Knödel bei niedriger Hitze, je nach Größe, 10 bis 15 min sieden lassen. Für die Karamellisierten Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen. Brösel und Kristallzucker dazugeben und auf mittlerer Hitze bräunen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Zum Servieren die gekochten Zwetschken Knödel in Brösel wälzen und mit Staubzucker bestreuen.