



Zwetschenknödel

Zutaten:

350 gr. Pellkartoffeln
125 gr. Mehl
20 gr. Butter
1 Ei, Salz
800 gr. Zwetschen
80 gr. Würfelzucker
100 gr. Butter
4 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Kartoffeln in ca. 45 Min. gar kochen, dann noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, erkalten lassen. Die Masse auf ein Backbrett geben, das Mehl darüber stäuben, eine Vertiefung in der Mitte eindrücken. In die Kuhle das Ei und Salz reingeben, zu einem Teig kneten und zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen und entsteinen, in jede Pflaume ein Stück Würfelzucker stecken.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. 5 cm lange Stücke abschneiden, in jedes Stück eine Pflaume drücken, den Teig über die Öffnung ziehen und zu einem Kloß formen.

In einem großen Topf viel Wasser aufkochen und leicht salzen. Immer 8-10 Klöße hineingeben und in etwa 10 Min. gar ziehen lassen (nicht kochen). Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und abtropfen lassen. Zugedeckt warm stellen, bis alle Klöße fertig sind.

Die Butter in einer Pfanne bräunen, über die Klöße gießen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen.

Man kann auch Paniermehl in der Butter bräunen und die Klöße darin wenden.