Zwetschgen-Knödel

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1 Ei(er)
» 50g Butter/Margarine
» 1 Prise Salz
» 200-250g Mehl
» 100g Semmelmehl
» Puderzucker
» 500g Pflaume(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln ca. 20min kochen, anschließend pellen. Pellkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

2. Die Kartoffeln mit Ei, 20g Butter, Salz und Mehl verkneten, so dass ein zarter Teig entsteht.

3. Den Teig zu einer Rolle formen, diese in Scheiben schneiden. Pro Scheibe eine entsteinte Pflaume zugeben und den Teig so formen, das das Obst vollständig vom Teig umschlossen ist. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und bei niedriger Temperatur gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Restliche Butter zerlassen und Semmelmehl darin anbräunen. Knödel mit Puderzucker bestreuen und mit brauner Butter servieren.

angelegt am: 05.11.2006 Rezept-Nr: 2162

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke