



Zwetschkenknödel aus Kartoffelteig

Zutaten für den Kartoffelteig:

- 500 g mehligte Kartoffeln
- ca. 120 g griffiges Weizenmehl AT Type 480 (DE type 405)
- 2 Eigelb
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Brösel:

- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g geriebene Hasel-/oder Walnüsse (optional)
- Zimt nach Belieben
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker

weilers:

10-15 Stück Zwetschken

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln weichkochen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse auf ein Backpapier pressen und verteilen. Gut ausdampfen lassen, das dauert ca. 30 Minuten.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Dies aber bitte nicht allzu lange, da der Teig sonst zäh wird. Die Mehlmenge ist von der Beschaffenheit deiner Kartoffeln abhängig. Manche sind "wässriger" und brauchen mehr Mehl.

Der Teig muss nicht rasten und kann sofort weiterverarbeitet werden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, mit der Teigkarte Scheiben abstechen und zu nicht zu dünne Fladen ausrollen. Du kannst den Teig auch auf deinen Handflächen plattdrücken. Die Größe ist von Deinen Zwetschken abhängig.

Den Kern aus den Zwetschken entfernen und diese mit dem Teig umhüllen.

In leicht gesalzenem, leicht kochendem Wasser so lange ziehen lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Noch ein bisschen im Wasser lassen, mit einem Schaumsieb herausheben und in den Bröseln wälzen.

Während die Knödel im Wasser ziehen, wie folgt die Butterbrösel herstellen:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Brösel, Zimt, Nüsse, Vanille- und Kristallzucker darin goldgelb rösten.

Die fertigen Knödel auf Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

TIPP:

Wichtig ist, dass du griffiges Mehl verwendest, das gröber vermahlen ist als glattes Mehl. Es nimmt die Flüssigkeit dadurch langsamer auf und eignet sich besser für Kartoffelteig.

Die benötigte Menge Mehl hängt von der Kartoffelsorte ab. Wenn der Teig zu sehr klebt, füge noch etwas Mehl hinzu. Bitte keine „Heurigen Kartoffeln“ verwenden – das wird meistens nix 😞

Du kannst in deine Zwetschken ein Stück Würfelzucker geben. Macht das Ganze noch etwas süßer.

Marzipan mit Zimt verkneten, zu einer Kugel rollen und die Zwetschken damit füllen - himmlisch.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.