

Zwetschgenknödel

Zutaten

Für den Teig:

1 Prise Salz
400 g mehlig Kartoffeln
500 g Zwetschgen
20 g Butter

für die Brösel:

100 g Mehl
100 g Butter
25 g Grieß
Paniermehl
1 Eidotter
Zimt - Zucker

Zubereitung

Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse erkalten lassen, mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde ruhen lassen. Dann um die entsteinten Zwetschgen Knödel formen. Diese in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und dann soviel Paniermehl hinzugeben, wie das Öl aufsaugen kann. Abkühlen lassen, Zimt - Zucker hinzugeben und umrühren. Die gekochten Knödel in den Bröseln wälzen und sofort servieren.

