

Zwetschgenknödel

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln gekocht, ausgekühlt
- 20 g Butter
- 80 g Mehl
- 30 g Hartweizengrieß
- 1 Eigelb
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Zucker
- 9 kleine Zwetschgen, entsteint

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 2



Zubereitung:

- ∞➔ Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken
- ∞➔ Restliche Zutaten zu einem glatten Teig verkneten
- ∞➔ Teig zu einer Rolle formen, 9 Scheiben abschneiden
- ∞➔ Scheiben flach drücken, Zwetschge zufügen, Kloß formen
- ∞➔ Auf bemehlter Unterlage ablegen
- ∞➔ Wasser mit etw. Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen
- ∞➔ Klöße zufügen, auf kleine Stufe runterschalten
- ∞➔ Klöße 15 min in offenem Topf ziehen lassen (nicht mehr kochen!)
- ∞➔ Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie fertig

Mit Vanillesoße, Zimt & Zucker oder gebräunter Butter genießen!