

Zwetschkenknödel gebacken

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	50 Dekagramm
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	3 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	3 Esslöffel

Zubereitung:

Die gekochten, geschälten Kartoffel, durch eine Kartoffelpresse drücken, und mit den restlichen Zutaten einen Kartoffelteig herstellen. (Mehl, Salz, Eier). Eine tiefe Pfanne ausbuttern. Kleine Teigstücke flachdrücken, in die Mitte je eine Zwetschke legen und Knödeln formen. In die Pfanne legen und bei 170 Grad ca. 45 min. backen, bis die Knödeln schön braun sind. Schlag mit Zucker verrühren und über die Knödeln gießen. Weitere 15 min. backen, heiß mit Zucker bestreut servieren. Schmeckt HERRLICH.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1448-Zwetschkenknoedel-gebacken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at