

Zwetschgenknödel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	3 Tasse(n) / Glas
Zimtpulver	2 Teelöffel
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	250 g
Butter	10 Dekagramm
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	10 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	22 Dekagramm
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Für den Teig:

Butter schaumig rühren, Eigelb, Topfen, Mehl, Ei und Salz dazu geben und zu einem Teig kneten.
Ca. eine halbe Stunde kühl stellen.

Danach aus dem Teig und den Zwetschken Knödel formen und diese im kochenden Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Semmelbrösel mit Staubzucker und Zimt vermischen und in einer Pfanne (mit Butter) leicht braun werden lassen.

Die Knödel nach dem Kochen in den Bröseln wälzen. Eventuell noch mit etwas Staubzucker bestreuen.

FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at