

Zwetschgenknödel



Zutaten:

(Zutaten für 12 Knödel)

- 500 g Quark (10% Fett), gut ausgepresst
- 140 g Mehl
- 140 g Grieß (Weichweizengrieß)
- 140 g zimmerwarme Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Biozitrone
- Prise Salz
- 12 Zwetschgen
- 12 Zuckerwürfel
- 2 Cl Zwetschgenwasser
- 1 EL Stärke
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Zucker
- 50 g Butter



Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter mit Quark, Eier, Vanillemark, Orangenabrieb und einer Prise Salz ca. 5 Minuten weich schlagen. Dann die Semmelbrösel und den Grieß zugeben und verkneten. Zuletzt löffelweise Mehl zugeben und einarbeiten. Den Teig dann 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwetschgen auf einer Seite einschneiden und entkernen. In eine Schüssel geben. 12 Zuckerwürfel mit Zwetschgenwasser beträufeln und in jede Zwetschge einen Würfel geben. Die Zwetschgen in etwas Stärke wälzen.

Den Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion Teig mit nassen Händen zu einem Handteller großen, flachen Küchlein formen. In die Mitte eine Zwetschge setzen. Den Teig drum herum zu einem Knödel formen. Jeweils 6 Knödel in siedendem Wasser (leicht gezuckert) 15-20 Minuten ziehen lassen bis diese an die Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne 50 g Butter schmelzen. 50 g Zucker und 150 g Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anrösten. Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße.