

Zwetschgenknödel

Zwetschgen ganze mit Stein
250 g Quark
70 g Mehl
70 g Grieß
70 g Butter oder Margarine
1 Ei(er)
ca. 800 g Semmelbrösel
ca. 400 g Zucker
etwas Butter oder Margarine
etwas Puderzucker



Man kann die Knödel auch vorbereiten und einfrieren. Wenn einen der Heißhunger überkommt, braucht man sie nur noch in Wasser zu köcheln und mit Semmelbrösel zuzubereiten.

Aber der Reihe nach: Quark, Ei und zerlassene Butter miteinander verrühren und dann Mehl und Grieß dazumischen. 1 - 2 Stunden ruhen lassen. Falls der Teig zu nass ist, kann man mehr Mehl oder Grieß dazugeben.

Bitte beachten - die Knödel müssen mit nassen Händen geformt werden. Und ganzes Obst verwenden. Wenn es geschnitten ist, verliert das Obst die Flüssigkeit während des Kochens und der Teig fällt ab: Jeweils ein bisschen Teig in die Hand nehmen, flach drücken, das Obst darauf legen und mit dem Teig umhüllen. Es macht nichts, wenn es zu viel Teig ist, jedoch sollte man aufpassen, dass die Schicht nicht zu dünn ist. Wenn die Knödel geformt sind, mit Mehl nachformen, sodass die Knödel nicht mehr klebrig sind, und dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Wenn man vorkocht, werden die Knödel nun eingefroren.

Egal ob frisch oder gefroren, die Knödel werden im Wasser ca. 20 Minuten geköchelt.

Inzwischen in einer Pfanne etwas Butter zerlassen, die Semmelbrösel goldbraun braten und so viel Zucker dazugeben, bis es einem schmeckt.

Sobald die Knödel fertig sind, abseihen und noch nass in den Semmelbröseln wälzen. Die Knödel mit viel Bröseln auf den Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.



MU liebe 

