

Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig

Zutaten

1 kg Kartoffeln,
300g Mehl,
3 Eier,
etwas Salz, Muskatnuss,
ca. 750g Zwetschgen,
Würfelzucker pro Zwetsche einen, Zucker,
gemahlener Zimt,
Semmelbrösel,
gemahlene Nüsse

Zubereitung

Kartoffeln werden weich gekocht, heiß gepellt und durch die Kartoffelpresse oder Spätzlesdrücker gepresst. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Eiern, etwas Salz und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen zu einer langen Rolle formen und in Scheiben schneiden. Eine entsteinte Zwetschge mit einem Würfelzucker füllen und mit mehligten Händen die Zwetschge mit dem Stück Kartoffelteig ummanteln.

In sprudelndes Wasser einlegen und 10 – 15 Minuten ziehen lassen–nicht kochen! Sonst zerfallen sie. Mit dem Schaumlöffel aus dem Sud heben und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Zucker, Zimt und Semmelbrösel mit gemahlene Nüssen vermischt anrösten und darin die abgetropften Zwetschgenknödel wenden.