

Zwetschkenknödel aus Kartoffelteig



1 kg Kartoffel	waschen, dämpfen, heiß schälen und passieren
3 dag Butter	mit Kartoffeln verkneten
25 dag Mehl	
5 dag Grieß	
1 Ei	
14 Zwetschken 14 Stück Würfelzucker	Zwetschken entkernen und mit Würfelzucker füllen. Teig in 14 Teile teilen, mit Zwetschken füllen und Knödel formen. Diese in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen.
Brösel	
4 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
10 EL Brösel	zugeben Vorsicht: Brösel brennen leicht an!
2 Prise n Zimt 2 TL Staubzucker	Die gegarten Knödel aus dem Wasser heben und in den Bröseln wälzen und mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

☺ TIPP: Mann kann die Knödel auch mit anderen Früchten wie z.B. Marillen oder Erdbeeren füllen.