

Zwetschkenknödel aus Topfenteig



25 dag Topfen	vermengen
10 dag Mehl	
1 Prise Salz	
1 Ei	
7 Zwetschken 7 Stück Würfelzucker	Zwetschken entkernen und mit Würfelzucker füllen. Teig in 6 Teile teilen, mit Zwetschken füllen und Knödel formen. Diese in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen.
Brösel	
2 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
5 EL Brösel	zugeben Vorsicht: Brösel brennen leicht an!
1 Prise n Zimt 1 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.