

# Zwetschgen – Knödel

## Zutaten:

- Kartoffeln, mehlig kochend
- Eier
- Mehl
- Salz
- Zwetschgen
- Würfelzucker
- Zwetschgenwasser
- Wasser
- Butter
- Semmelbrösel
- Zimt und Zucker

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit dem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen. Die Masse durch ein Sieb streichen, damit keine dicken Klumpen im Kartoffelbrei sind. Den Brei abkühlen lassen.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise steif schlagen. Die Eigelb, Salz und ein wenig Mehl zu dem Kartoffelbrei geben und durch kneten. Mit der Menge an Mehl sparsam sein. Es muss ein glatter Teig entstehen. Am Ende das Eiweiß unter rühren, das lockert den Teig auf.

Reife Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den Würfelzucker mit Zwetschgenwasser tränken und in die Zwetschge legen. Diese dann wieder zusammen drücken.

Die Hände befeuchten und eine Portion Teig zu einer Kugel formen diese platt drücken. Die Zwetschge in die Mitte legen und mit dem Teig ummanteln. Am Ende muss es eine Runde geschlossene Kugel geben.

Salzwasser zum kochen bringen. Die Knödel darin sieden lassen. Wenn die Knödel fertig sind, steigen sie an die Oberfläche. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Semmelbrösel in der Butter anrösten. Die Knödel darin schwenken bis sie mit den gerösteten Semmelbrösel bedeckt sind. Zum servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.