



Zwetschgenknödel

Die frisch gekochten Kartoffeln noch warm passieren, das Mehl, die Butter, den Grieß, die Eier und das Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und in 30 gleich große Quadrate schneiden. Die Teigquadrate um die Zwetschge wickeln. Die Zwetschge soll ganz vom Teig umgeben werden, anschließend zu Knödeln formen. Die Knödel im Salzwasser 15 Minuten kochen lassen. Die Brösel in der erhitzten Butter anrösten und die Knödel darin wälzen. Vor dem Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.

ZUTATEN für ca 30 Knödel:

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 60 g Butter
- 30 g Grieß
- 2 Eier, Salz
- 1 kg Zwetschgen
- 150 g Butter
- 160 g Weißbrotbrösel
- Zimt
- Zucker