

Zwetschkenknödel aus Brandteig

Zutaten für 8 Zwetschkenknödel:

300 ml Milch

30 g Butter

1 Prise Salz

165 g Weizenmehl

1 Ei

8 Zwetschken

150 g Butter

75 g Semmelbrösel

75 g geriebene Haselnüsse

3 EL Staubzucker

Die Milch wird in einen Topf gegeben. Gemeinsam mit dem Butter und der Prise Salz zum Kochen bringen. Das Mehl wird dann mit dem Mehl eingerührt bis er sich vom Topfrand löst. Den Teig vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen und dann das Ei in den Teig einkneten.

Die Zwetschken je nach Lust und Laune aufschneiden und entkernen und je aus einem Achtel des Teiges eine Handflächengroße Platte machen und eine Zwetschke in die Mitte setzen. Dann wird daraus ein Knödel geformt.

Die Knödel in Salzwasser etwa 12 Minuten leicht köchelnd gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Brösel zubereitet. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel, die Haselnüsse und den Staubzucker hinzufügen und unter Rühren goldbraun rösten.

Die fertigen Zwetschkenknödel in den Bröseln wälzen und noch warm servieren.



