

Pflaumenknödel (Zwetschgenknödel)

Zutaten (für ca. 8 - 10 Knödel):

300 g Kartoffeln (festkochend)
125 g Mehl
20 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
10 Pflaumen
10 Stück Würfelzucker

Zutaten für die Panade:

25 g Butter
80 g Zucker
125 g Paniermehl
2 TL Zimt



Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Noch warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffelpüree auskühlen lassen.
- Das Mehl über das Püree streuen, Butter, Salz und Ei dazugeben.
- Alles zu einem Teig vermischen.
- Den Teig kurz ruhen lassen.
- Inzwischen die Pflaumen aufschneiden und entsteinen.
- In jede Pflaume ein Stück Würfelzucker legen.
- Handtellergröße flachgedrückte Teigstücke nehmen.
- In die Mitte eine Pflaume legen.
- Den Teig zusammenschlagen und zu einem Knödel rollen.
- Die Klöße in kochendes Wasser einlegen und in ca. 10 - 15 Minuten gar ziehen lassen.
- Klöße nicht kochen. Klöße, die gar sind, schwimmen oben.
- Butter in einer Pfanne (Auflaufform) schmelzen.

- Paniermehl, Zucker und Zimt mit der Butter vermengen.
- Die fertigen Knödel in der Paniermehlpanade wälzen.
- Kalt oder warm servieren.

Anmerkung:

Die Knödelmenge ergibt sich aus der Größe der Pflaumen.

Ich persönlich nehme immer kleine Pflaumen und dann nur ½ Stück Würfelzucker.