

Pflaumenknödel (Zwetschgenknödel)

Zutaten (für ca. 12 Knödel):

300 g Kartoffeln (festkochend)
125 g Mehl
20 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
12 Pflaumen
12 Stück Würfelzucker
Butter, Zucker, Zimt, Paniermehl zum Wälzen

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Noch warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffelpüree auskühlen lassen.
- Das Mehl über das Kartoffelpüree streuen, die Butter, Salz und das Ei dazugeben.
- Alles zu einem Teig vermischen.
- Den Teig kurz ruhen lassen.
- Inzwischen die Pflaumen entsteinen und aufschneiden.
- In jede Pflaume ein Stück Würfelzucker legen.
- Handtellergroße 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.
- Paniermehl, Butter, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben.
- Erwärmen, bis die Butter aufgelöst ist.
- Die fertigen Knödel in der Paniermehlmasse wälzen.
- Kalt oder warm servieren.