Rezept

Oma Luises Zwetschgenknödel

Ein Rezept von Oma Luises Zwetschgenknödel, am 12.10.2024

Zutaten

250 h	Mehl
1/8 l	Milch
1	Eigelb (M)
1 Prise	Salz
10-12 Stück	Würfelzucker (ersatzweise 2-3 EL Zucker)
	geschmolzene Butter und Zimtzucker zum Servieren
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
25 g	Butter
3 EL	Zucker
10-12	Zwetschgen
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (alternativ Handrührgerät nehmen), eine Vertiefung in die Mitte drücken und Hefe hineinkrümeln. Die Milch lauwarm erhitzen, die Hälfte über die Hefe gießen und umrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich erste Blasen an der Oberfläche zeigen. Butter in die übrige Milch geben und schmelzen lassen.

2. Dann nacheinander Milch, Eigelb, Zucker und Salz zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken 5 Min. kneten, bis der Teig beginnt, sich von der Schüssel zu lösen (ist er zu klebrig, esslöffelweise noch etwas Mehl zugeben). An einem warmen Ort abgedeckt 30-45 Min. gehen lassen, der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

3. Die Zwetschgen waschen und an der Nahtstelle seitlich gerade so weit einschneiden, dass sich die Steine entfernen lassen. Steine aus den Zwetschgen herauslösen. Einen weiten, großen Topf, in den ein Dämpfkorb passt, mit so viel Wasser befüllen, dass später das Dämpfgut keinesfalls im Wasser steht, und zum Kochen bringen.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Luft behutsam ein wenig herausdrücken und den Teig je nach Zwetschgengröße in 10 (bei großen Früchten) oder in 12 (kleine Früchte) gleich große Stücke teilen. Mit einem Tuch abdecken. Dann nacheinander jeweils 1 Teigstück zu einem runden Fladen formen. 1 Stück Würfelzucker in 1 Zwetschge stecken, die Zwetschge schließen und mittig auf dem Teigfladen platzieren. Zwetschge vollständig mit dem Teig umschließen, sonst laufen sie beim Dämpfen aus.

5. Die ersten Zwetschgenknödel in den Dämpfkorb setzen (mit der Naht nach unten) und im Topf bei geschlossenem Deckel 10-13 Min. garen. Mit geschmolzener Butter und Zimtzucker servieren. Die übrigen Knödel wie beschrieben garen.