

Rezept

Pflaumen-Kartoffelknödel

Ein Rezept von Pflaumen-Kartoffelknödel, am 23.04.2024

Zutaten

700 g mehligkochende Kartoffeln	8 Trockenpflaumen (ohne Stein)
8 Mandeln	100 g Mehl
3 Eigelb	Salz
3 EL Butter	3 TL Zucker
1 TL Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 15 g F, 10 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedeckt aufkochen und 20-25 Min. kochen. Inzwischen in jede Trockenpflaume eine Mandel stecken. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eigelbe und 1 Prise Salz dazugeben und zu einem formbaren Teig vermischen. Evtl. noch etwas mehr Mehl unterkneten.
2. Teig in 8 Portionen teilen, mit je 1 Trockenpflaume füllen und zu Knödeln formen. In siedendem Salzwasser ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Butter zerlassen und bräunen. Zucker und Zimt mischen. Knödel in der Butter schwenken. Mit Zimt-Zucker bestreuen.