

Rezept

# Pflaumen-Kartoffelknödel

Ein Rezept von Pflaumen-Kartoffelknödel, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>8</b> Trockenpflaumen (ohne Stein)
<b>8</b> Mandeln	<b>100 g</b> Mehl
<b>3</b> Eigelb	Salz
<b>3 EL</b> Butter	<b>3 TL</b> Zucker
<b>1 TL</b> 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.