

Rezept

Pflaumenknödel

Ein Rezept von Pflaumenknödel, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Butter	1 Ei (Größe M)
250 g Quark (40% Fett)	100 g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz	60 g Weichweizengrieß
4 Pflaumen	50 g Zucker
100 g Semmelbrösel	1/2 TL Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Teig 50 g Butter mit dem Ei verquirlen. Quark, Mehl, Salz und Grieß unterrühren, mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung Pflaumen abbrausen, abtrocknen, halbieren und Stein entfernen. Pro Pflaume je 1 Mulde mit 1 TL Zucker füllen und Pflaumenhälften wieder zusammendrücken.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals kneten und in vier gleichgroße Portionen teilen. Alle Teigstücke jeweils in der bemehlten Handfläche flach drücken, Pflaume mittig draufsetzen und mit Teig ummanteln.
4. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen und Knödel ca.10 Minuten darin ziehen lassen. Knödel auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. In der Zwischenzeit restlichen Zucker in restlicher Butter leicht karamellisieren lassen. Semmelbrösel dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zimt vermengen.
6. Knödel in Butterbrösel-Mischung wälzen und servieren.