

Rezept

Süße Zwetschgenknödel

Ein Rezept von Süße Zwetschgenknödel, am 10.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 800 g mehlig kochende Kartoffeln | 100 g Marzipan-Rohmasse oder 30 Stück kleine Würfelzucker |
| rund 30 Zwetschgen (etwa 500 g) | etwa 100 g Mehl |
| 1 Prise Salz | 1 Ei (Größe M) |
| 100 g Butter | 80 g Semmelbrösel |
| 2 EL Zucker | 1/2 TL Zimtpulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Kartoffeln waschen und in einen Topf legen. Knapp mit Wasser bedecken und aufkochen. Den Deckel auflegen, Hitze auf mittlere Stufe schalten und die Kartoffeln in etwa 30 Minuten weich garen. Zum Test mit der Messerspitze einstechen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln nur so weit abkühlen lassen, dass man sie schälen kann, ohne sich dabei die Hände zu verbrennen.
2. Kartoffeln also schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ganz abkühlen lassen. Das geht am schnellsten, wenn man sie flach ausbreitet.
3. In der Zwischenzeit schon mal das Marzipan in 30 kleine Würfel schneiden. Zwetschgen waschen und an einer Seite aufschneiden. Die Zwetschgen aufklappen und den Stein herausnehmen. Statt des Steins kommt jetzt ein Stück Marzipan oder ein Würfelzucker in die Zwetschgen. Zwetschgen wieder zusammenklappen.
4. Zurück zum Teig: Mehl mit Salz zu den Kartoffeln sieben und damit mischen, Ei unterkneten. Der Teig soll jetzt weich, aber auch formbar sein. Ist er zu weich, muss noch mehr Mehl dazu. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 5 cm Ø formen, etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese rund und dünner ausrollen. Auf jedes Teigstück 1 gefüllte Zwetschge legen und im Teig einhüllen. Dann mit den bemehlten Händen zu schön runden Knödeln (Klößen) formen.
5. In einem großen Topf mindestens 2 l Wasser zum Kochen bringen. Hitze klein stellen, Knödel ins Wasser legen und darin in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser soll dabei nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise blubbern.
6. In der Zeit die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Die Semmelbrösel einrieseln lassen und bei schwacher Hitze darin rösten, bis sie leicht braun sind. Zucker und Zimt mischen und in ein Schüsselchen füllen.

7. Zwetschgenknödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben (die, die man nicht gleich isst, bleiben erst mal noch drin) und in tiefe Teller verteilen. 1-2 EL Bröselbutter über jede Portion löffeln und servieren. Jeder bestreut sich die Knödel beim Essen noch ganz nach Süßlust mit Zimtucker.