

## Rezept

# Zwetschgenklöße

Ein Rezept von Zwetschgenklöße, am 09.06.2026

## Zutaten

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>750 g</b> mehlig kochende Kartoffeln | <b>100 g</b> Mehl          |
| <b>1</b> Ei                             | <b>30 g</b> feiner Grieß   |
| <b>10</b> Zwetschgen                    | <b>10</b> Mandeln          |
| <b>10 Stück</b> Würfelzucker            | <b>1 TL</b> Salz           |
| Honig                                   | Butter                     |
| Zimt                                    | Mehl für die Arbeitsfläche |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Wasser gar kochen, abgießen und mit dem Stampfer zu einem feinen Püree zerdrücken. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Ei und Grieß zu einem festen Teig verkneten. Mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Zwetschgen waschen, entsteinen und mit je 1 Mandel und 1 Zuckerwürfel füllen. Kartoffelteig auf wenig Mehl zu einer Rolle formen und in 20 gleich dicke Scheiben schneiden. 10 Scheiben mit ein wenig Mehl eindrücken, je 1 Zwetschge darauf setzen und mit je 1 weiteren Teigscheibe abdecken. Den Teig gut verschließen und zu einem Knödel formen. So verfahren, bis 10 Knödel entstanden sind.
3. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Knödel in siedendem Wasser 8-10 Min. ziehen lassen. Steigen die Knödel an die Oberfläche, herausheben, abtropfen lassen und mit Butter, Zucker oder Honig und Zimt servieren.