

Rezept

Zwetschgenklöße

Ein Rezept von Zwetschgenklöße, am 19.04.2024

Zutaten

750 g mehlig kochende Kartoffeln	100 g Mehl
1 Ei	30 g feiner Grieß
10 Zwetschgen	10 Mandeln
10 Stück Würfelzucker	1 TL 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.