

## Rezept

# Zwetschgenknödel mit Mohnbutter

Ein Rezept von Zwetschgenknödel mit Mohnbutter, am 13.12.2025

## Zutaten

<b>12</b>	Zwetschgen (etwa 250 g)	<b>50 g</b>	Marzipan-Rohmasse
<b>1</b>	Packung Kartoffelknödelteig	<b>4 Päckchen</b>	Vanillezucker
	Salz	<b>100 g</b>	Butter
<b>40 g</b>	Mohnsamen	<b>1 EL</b>	Zucker
	Zimtpulver		Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen und an einer Seite aufschneiden. Den Kern herauslösen. Die Marzipan-Rohmasse in Würfel schneiden und statt des Kerns in die Zwetschgen legen. Die Zwetschgen wieder zusammenklappen.
2. Kartoffelknödelteig mit dem Vanillezucker verkneten, in 12 Portionen teilen. Jede in der bemehlten Hand zu einem flachen Stück formen, mit 1 Zwetschge belegen und rund um die Zwetschge zu einem runden Knödel formen.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingleiten und bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. darin gar ziehen lassen.
4. Die Butter aufschäumen und leicht bräunen. Mohn, Zucker und 1 Prise Zimt unterrühren und bei schwacher Hitze erwärmen.
5. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in tiefe Teller verteilen. Mohnbutter darauföffeln und die Knödel sofort servieren.