

## Rezept

# Zwetschgenknödel

Ein Rezept von Zwetschgenknödel, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>450 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>200 g</b> Mehl (Type 1050)
<b>60 g</b> Butter	<b>1</b> Ei (Größe S)
Salz	<b>12</b> Zwetschgen
<b>80 g</b> Semmelbrösel	Zucker
Schmand	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln im Schnellkochtopf (Stufe 1) in ca. 12 Min. garen. Dann pellen, noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Mit Mehl, 1 EL Butter, Ei und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen.
2. Die Zwetschgen waschen und trocken tupfen. Die Teigstücke flach drücken, je 1 Zwetschge damit umwickeln und den Teig zu einer Kugel formen.
3. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Knödel darin bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen.
4. Inzwischen die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, die Semmelbrösel darin goldbraun rösten und die Knödel darin rundherum 2-3 Min. braten. Nach Geschmack mit Zucker und Schmand servieren.