

Rezept

Zwetschgenknödel mit Fertigteig

Ein Rezept von Zwetschgenknödel mit Fertigteig, am 09.06.2026

Zutaten

8 Zwetschgen	8 Stück Würfelzucker
Salz	1 Paket Knödelteig (750 g; aus dem Kühlregal)
4 EL Butter	6 EL Semmelbrösel
Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in jede Frucht 1 Stück Würfelzucker legen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen.
2. Aus dem Knödelteig 8 Knödel formen. In die Mitte der Knödel jeweils 1 Zwetschge legen und die Knödel sorgfältig verschließen. Knödel ins kochende Wasser geben, das Wasser wieder aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Knödel 20 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Butter schmelzen, nach Belieben leicht bräunen lassen und mit den Semmelbröseln sowie 1 Msp. Zimtpulver verrühren. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der warmen Bröselbutter servieren.