

## Zwetschgenknödel mit Vanillesauce

VORBEREITEN

40  
Min.

RUHEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Knödel

400 g mehligkochende Kartoffeln  
30 g Butter  
2 Eigelb  
4 Esslöffel Mehl  
2 Esslöffel Weichweizengrieß  
6 Zwetschgen  
6 Zuckerwürfel  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Vanillesauce

1 l Milch  
1 Vanilleschote  
3 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel Speisestärke  
1 Eigelb

#### Für die Brösel

50 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Semmelbrösel  
2 Teelöffel Zimt

#### Besonderes Zubehör

Schneebeesen  
Mixbecher

Wenn verschiedene Konsistenzen aufeinander treffen, wird es spannend im Mund. Das ist vielleicht nicht der wichtigste Grund, aber trägt auf jeden Fall dazu bei, dass Zwetschgenknödel ein absoluter Dauerbrenner sind. Erst die knusprige Bröselmasse, dann der klebrige Knödelteig und im Inneren die weiche, süß-saure Zwetschge mit einem Zuckerwürfelchen als süßem Geheimnis ... da läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Standesgemäß bekommen diese kleinen Klöße ein Bett aus Vanillesauce, die du ruckzuck selbst gemacht hast. Du solltest übrigens nach Möglichkeit wirklich Zwetschgen und keine Pflaumen verwenden, denn sie zerfallen nicht so schnell und behalten ihren Geschmack besser bei.

- 1 -

Für die Knödel Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen.

- 2 -

Für die Vanillesauce einen Teil der Milch in einen Mixbecher füllen. Eigelb, Zucker und Speisestärke dazugeben und kräftig schütteln, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Vanilleschote auskratzen und mit Mark in der restlichen Milch aufkochen. Eiermilch mit dem Schneebeesen in die heiße Milch rühren und 1 Minute kochen lassen. Beiseitestellen.

- 3 -

Gekochte Kartoffeln stampfen. Butter, Eigelbe, Salz, Mehl und Grieß dazugeben und verkneten. 10 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Zwetschgen anritzen, Kern entfernen und mit je einem

## Zwetschgenknödel mit Vanillesauce

Zuckerwürfel füllen.

- 5 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und portionieren. Teigstücke flachdrücken, je eine Zwetschge mittig platzieren und mit Teig ummanteln. Zu einer Kugel rollen. Im heißen Wasser auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

- 6 -

Für die Brösel Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, bis eine dicke Masse entsteht. Semmelbrösel unterrühren und goldbraun anrösten. Zimt untermischen. Brösel vom Herd nehmen.

- 7 -

Zwetschgenknödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Mit Vanillesauce servieren.