

Leicht 

Zwetschkenknödel von Frau Susi

Zutaten

Topfenteig - für 10 Stück

200 g Weizenmehl, griffig

50 g Butter, weich

2 EL Grieß

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

250 g Topfen

60 g Staubzucker

1 Ei

Fülle

10 Zwetschken

Zuckerwürfel

Butterbrösel

100 g Butter

120 g Semmelbrösel

1 EL Kristallzucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

Staubzucker zum Bestreuen

Dauer

20 Minuten Zubereitung

30 Minuten rasten lassen

10 Minuten kochen

Zubereitung

- 1 Mehl, weiche Butter, Grieß, Zitronenschale, Salz, Topfen, Staubzucker und Ei in einer Schüssel glatt rühren. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Währenddessen die Zwetschken waschen, leicht einschneiden und den Kern entfernen. Jede Zwetschke mit einem Zuckerwürfel füllen.
- 3 Den ausgeruhten Teig zu einer Rolle formen und in zehn gleich große Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken, eine gefüllte Zwetschke in die Mitte legen und mit bemehlten Händen zu einem runden Knödel formen. Dabei darauf achten, dass der Teig die Zwetschke vollständig und ohne Lücken umschließt.
- 4 Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Hitze auf schwaches Köcheln reduzieren. Die Knödel einlegen und sofort mit einem Kochlöffel umrühren, damit sie sich nicht am Boden absetzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen.
- 5 Währenddessen die Butterbrösel zubereiten: Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, Kristallzucker, Zimt und eine Prise Salz dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten.
- 6 Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und sofort in den warmen Butterbröseln wälzen, bis sie rundum bedeckt sind. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Damit die Knödel beim Kochen nicht aufplatzen, den Teig wirklich gut und ohne Risse um die Zwetschke schließen. Und unbedingt nur schwach kochendes Wasser verwenden – sprudelndes Kochwasser bringt die Knödel zum Reißen.