

# Zwetschgenknödel

Zwetschgenknödel sind ein absolutes Highlight in der Zwetschgensaison.

Mit dem Rezept unserer bayrischen Uroma schmecken die süß-sauerer Früchte besonders lecker.



## Zutaten Zwetschgenknödel (reichen für 4 gute Esser):

- |                       |   |                                |
|-----------------------|---|--------------------------------|
| • 12 Zwetschgen       | / | 12 Würfelzucker                |
| • 250 g fetter Quark  | / | 100 g Mehl                     |
| • 50 g Speisestärke   | / | 100 g Butter (zimmerwarm)      |
| • 20 g Puderzucker    | / | 2 Eigelb                       |
| • eine Schote Vanille | / | 1 bis 2 Bio-Zitronen           |
| • eine Prise Salz     | / | Semmelbrösel                   |
| • ca. 50 g Butter     | / | Zimt und Zucker nach Geschmack |

**Quarkteig:** Quark, Butter, Puderzucker und Eigelbe zusammen mit Mehl und Stärke zu einem festen Teig verkneten und mit Zitronenabrieb, dem Mark einer Vanilleschote und einer Prise Salz abschmecken. Wenn Sie auf Mehl und Stärke verzichten wollen, dann können Sie auch nach und nach Semmelbrösel in die Quarkmasse rühren und diese einen kurzen Augenblick quellen lassen bis die Masse die Konsistenz eines festeren Kartoffelpürees hat.

Einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, aufkochen lassen, die ausgekratzte Vanilleschote zugeben und mit einer Prise Salz und großzügig Zucker abschmecken.

Mit angefeuchteten Handflächen eine Nocke herausstechen und zur Kugel formen. Geben Sie die Nocke zur Probe in das heiße Wasser, ziehen Sie den Topf vom Herd und lassen den Quarkkloß etwas ziehen. Da der Feuchtigkeitsanteil im Quark variieren kann, ist es sehr wichtig zu testen, ob die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Ist sie zu fest, kann man einen kleinen Schuss Milch einrühren, ist sie zu weich noch ein paar Semmelbrösel oder Mehl zugeben.

## Seite 2 Zwetschgenknödel

### Zubereitung:

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und je einen Würfelzucker in jede Zwetschge legen. Für den besonderen Geschmack jeden Zuckerwürfel über die Schale der verbliebenen Zitrone reiben, durch etwas Zimt wälzen und erst dann in die entsteinte Zwetschge füllen.



Anschließend aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen, etwas auf einer Seite einreißen, jeweils eine der vorbereiteten Zwetschgen hineinfüllen und dann darauf achten, dass die Zwetschgen komplett von der Quarkmasse etwa 4 bis 5 mm dick umhüllt sind.

### Die Zwetschgenknödel ziehen lassen

Die Zwetschgenknödel in den Topf mit kochendem, abgeschmecktem Wasser (wie bei der Probe) geben, Topf auf die Seite ziehen und die Knödel etwa 12 bis 15 Minuten im heißen, nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne, bei mittlerer Hitze auf dem Herd aufschäumen lassen, 3 bis 4 EL Semmelbrösel zugeben und unter ständigem Rühren, hellbraun rösten.

Dann die Pfanne mit der Bröselmelze vom Herd nehmen und mit braunem Zucker und einer Prise Zimt abschmecken.

Anschließend vorsichtig die Zwetschgenknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit der warmen Bröselmelze übergießen und servieren.

Guten Appetit

wünscht euch Robert