

Rezept des Monats September

Zwetschgenknödel

Zutaten		Zubereitung
1 kg	Kartoffeln gekocht	Gekochte Kartoffeln fein reiben und mit Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus eine lange Rolle formen und gleichgroße Stücke abschneiden.
350 g	Mehl	
40 g	Butter	
1	Ei	
	Salz	
500 g	Zwetschgen	Zwetschgen waschen, entsteinen und mit je einem Würfelzucker füllen. Teigstück breitdrücken. In die Mitte die Zwetschge geben und einen Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und garziehen lassen, bis sie aufsteigen.
	Würfelzucker	
80 g	Butter	Butter erhitzen, Semmelbrösel darin leicht bräunen. Die abgetropften Knödel in Semmelbrösel wälzen und mit Zimtzucker bestreuen.
40 g	Semmelbrösel	
80 g	Zucker	
2 TL	Zimt	

