

Zwetschgenknödel (Kartoffelteig)

Zutaten für 8 Knödel:

500 g	Kartoffeln (mehligkochend)	Bröselbutter:	
100 g	Weizendunst	70 g	Butter
25 g	Weizengrieß	1 El	Zucker
1	Eigelb (M)	1 Tl	Vanillezucker
25 g	Butter, zimmerwarm	60 g	Weißbrotbrösel
½	Zitrone (Zeste, feiner Abrieb)	40 g	geriebene Mandeln
	Salz	Prise	Zimt
8	Zwetschgen		Puderzucker

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale garen, schälen und halbieren.
Im vorgeheizten Backofen bei 100° C ca. zehn Minuten ausdämpfen lassen.
- Anschließend die Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken.
Die warme Kartoffelmasse kurz mit Dunst und Grieß verkneten.
Eigelb, Zitronenzeste, weiche Butter und eine Prise Salz zufügen.
Flott zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Zwetschgen waschen, einschneiden und den Stein entfernen.
- Teig in 8 Stücke teilen und zwischen bemehlten Händen flach drücken.
1 Zwetschge aufsetzen, in den Teig einschlagen und Knödel formen.
(Die Zwetschge kann mit einem Stück Würfelzucker gefüllt werden)
- In reichlich kochendes Salzwasser einlegen, etwa 15 Minuten garziehen lassen.
- Butter in einer Pfanne aufschäumen.
Zucker, Vanillezucker zugeben und einrühren.
Brösel und Mandeln untermengen, unter ständigem Rühren hellbraun rösten.
Achtung: Die Masse wird schnell schwarz.
Zimt zufügen.
- Knödel herausnehmen, gut abtropfen und in der Bröselbutter wälzen.
- Knödel anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Zwetschgenknödel (Topfenteig)

Zutaten für 8 Knödel:

Knödel:		Bröselbutter:	
5 El	zerlassenen Butter	70 g	Butter
250 g	Topfen, abgetropft	1 El	Zucker
120-150 g	Mehl	1 Tl	Vanillezucker
2	Eier (M)	60 g	Weißbrotbrösel
Salz		40 g	geriebene Mandeln
8	Zwetschgen	Prise	Zimt
8	Würfelzucker		Puderzucker

Zubereitung:

- Butter, Quark, Prise Salz, Eier und Mehl verkneten.
Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen.
Teig zu einem Laib formen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Zwetschgen waschen, nur so weit einschneiden, dass der Stein entfernt werden kann.
Durch den Würfelzucker (evtl. mit Rum getränkt) ersetzen.
- Teig in 8 Stücke teilen und zwischen bemehlten Händen flach drücken.
1 Zwetschge aufsetzen, in den Teig einschlagen und Knödel formen.
- In reichlich kochendes Salzwasser einlegen, etwa 15 Minuten garziehen lassen.
- Butter in einer Pfanne aufschäumen.
Zucker, Vanillezucker zugeben und einrühren.
Brösel und Mandeln untermengen, unter ständigem Rühren hellbraun rösten.
Achtung: Die Masse wird schnell schwarz.
Zitronenzeste und Zimt zufügen.
- Knödel herausnehmen, gut abtropfen und in der Bröselbutter wälzen.
- Knödel anrichten und mit Puderzucker bestäuben.