

Zwetschgen- Knödel mit Marzipan



Portion/ Größe
12 Stück



Schwierigkeitsgrad
mittel



Zubereitungszeit
60 Minuten



Kochzeit
50 Minuten

Zutaten

Teig

400 gr mehligte Kartoffeln

100 gr Mehl

30 gr Zucker

40 gr Hartweizengrieß

20 gr weiche Butter

1 Eigelb

Außerdem

12 Zwetschgen

ca. 80 gr Marzipanrohmasse

1-2 El. Butter/ Butterschmalz

ca. 80- 100 gr Paniermehl

1-2 El. Rohrzucker

Puderzucker und eventuell gemahlener Mohn



Zur Webseite



Zubereitung

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Noch heiß schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Das funktioniert mit der Küchenmaschine (Knethaken) tadellos. Den Teig kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Das Marzipan in 12 gleichgroße Stücke teilen und jeweils ein Stück in die Zwetschgen reinlegen.

Den Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Die Rolle auf 12 gleichgroße Stücke teilen. Die Scheiben abschneiden und diese in der Handfläche flach drücken. Je 1 Stück gefüllte Zwetschge reinlegen und das Ganze zum Knödel formen.

In siedendem Salzwasser ca. 15- 20 Minuten ziehen lassen.

Die fertigen Knödel schwimmen an die Oberfläche.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Paniermehl darin goldbraun anbraten. Mit Rohrzucker karamellisieren.

Die fertige Knödel darin wälzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

