

ZWETSCHKENKNÖDEL

Zutaten

Teig

½ kg Kartoffel
165 g Mehl, griffig
1EL Weizengrieß
1 Ei
1 Prise Salz
ca. 8 Zwetschken
ca. 8 Stück Würfelzucker

Brösel

100 g Butter
150 g Brösel
50 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die durchgepressten Kartoffel etwas abkühlen lassen.

Die Kartoffel mit Mehl, Weizengrieß, Ei und Salz vermengen und gut durchkneten.

Die Zwetschken entsteinen und den Würfelzucker anstelle des Steins einfügen.

Aus dem Teig eine dicke Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden, die Zwetschken auf je eine Scheibe legen und zu Knödeln bzw. Klöße formen (besonders darauf achten, daß keine Risse an der Oberfläche verbleiben. Dort gehen die Knödel dann eventuell im heißen Wasser auf).

In kochendes Salzwasser legen und bei geringer Hitze ca. 12 Minuten ziehen lassen. Nicht ganz zudecken! (ich stecke immer einen Kochlöffel zwischen Topf und Deckel, so dass der Deckel einen Spalt geöffnet bleibt).

Die Semmelbröseln mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker in Butter anrösten (öfter umrühren, sonst brennen sie an). Die abgetropften Zwetschkenknödel darin wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

GUTES GELINGEN!

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

