

Zwetschgenknödel im Kartoffelteig

Zutaten:

- 8 Zwetschgen
- Ein knappes Kg Kartoffeln
- 2 Eier
- Ca 100g Stärkemehl
- Salz
- 8 Mandeln, blanchiert, gehäutet
- Etwas, (wenig!) Toncabohne, alternativ Zimt mit Zucker vermischt
- 2 EL Butter
- 2 – 3 EL Zucker
- Ca 100g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Zwetschgen auf einer Seite längs aufschneiden und den Stein entfernen. In die Höhlung etwas Zucker mit Toncapulver bzw. Zimtpulver vermischt einstreuen, eine Mandel statt des Kerns einlegen und die Zwetschge wieder verschließen.

Die Kartoffeln 30 Minuten in Salzwasser kochen, abseihen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse etwas abkühlen und ausdampfen lassen. Mit einer Gabel immer wieder etwas auflockern, dass auch die unteren Schichten Wasser und Temperatur abgeben können. Inzwischen in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. In die warme Kartoffelmasse eine gute Prise Salz und zwei Eier einarbeiten und mit Stärkemehl zu einem Teig verarbeiten. Dabei sollte zügig gearbeitet werden. Aus dem Kartoffelteig einen kleinen Probeknödel formen und im Salzwasser testen, ob er hält und sich nicht abkocht. Manchmal hilft auch, in das Kochwasser etwas Stärkemehl zu geben. Dann die Zwetschgen in Kartoffelteig einhüllen und die Knödel in das siedende, nicht sprudelnde Wasser einlegen und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen (je nach Größe). Wenn die Knödel gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche.

Inzwischen in einer flachen Pfanne die Butter schmelzen, leicht bräunen lassen, den Zucker gleich mit dazugeben und zuletzt die Brösel mit anbraten.

Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.