

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 5.9.2024

Zwetschgenknödel mit Schokoladenkern

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

Für die Knödel:

ca. 375 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
15 g Butter
50 g Weizenmehl
15 g Hartweizengrieß
1 Eigelb (Größe M)
10 g Zucker
1 Prise Zimt
8 Zwetschgen
16 Zartbitterschokoladen-Drops (Callets)
etwas Butter für den Dämpfeinsatz

Für die Brösel:

35 g Butter
60 g Semmelbrösel
2 EL Zucker
1 Prise Zimt, gemahlen
1 Msp. Kardamom, gemahlen
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Knödel Kartoffeln schälen und waschen. Knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt weich garen.
2. Inzwischen 15 g Butter schmelzen.
3. Kartoffeln abgießen, im Topf auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. 250 g Kartoffeln abwiegen und dann durch eine Kartoffelpresse oder ein feines Sieb in eine Rührschüssel drücken/passieren.

Lisa´s Tipp: Der Kartoffelteig wird feiner, wenn Sie die Kartoffeln nach dem Kochen zuerst durch eine Kartoffelpresse, dann durch ein Sieb passieren.

4. Zu den noch warmen Kartoffeln Mehl und Grieß geben, kurz untermischen. Danach das Eigelb, Zucker, Zimt und die flüssige Butter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
5. Zwetschgen waschen und trockentupfen.
6. Die Früchte auf der Seite der Naht nur so weit einschneiden, dass man den Stein entfernen kann.
7. Anstelle des Steins 2 Schokoladen-Drops hineindrücken.
8. Für die Knödel in einem Topf Wasser zugedeckt aufkochen. Einen passenden Dämpfeinsatz mit etwas Butter auspinseln.
9. Den Teig auf einer Arbeitsfläche auf wenig Mehl zu einer Rolle formen und in 8 Teile schneiden.

10. Die Teigstücke in der leicht bemehlten Hand flachdrücken und jeweils eine Zwetschge darauf platzieren. Teig darum formen und die Teignaht fest zusammendrücken und verschließen.

11. Die Knödel mit etwas Abstand zueinander in den Dämpfeinsatz setzen. Dämpfeinsatz über das kochende Wasser setzen. Knödel zugedeckt bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten im Dampf garen.

12. Inzwischen für die Brösel Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel, Zucker, Zimt, Kardamom zugeben und alles goldbraun rösten.

13. Die Knödel aus dem Dämpfkorb heben, noch warm in den Bröseln wälzen und kurz mitbraten.

Lisa's Tipp: Wenn Sie die Knödel aus dem Dampfkorb nehmen, direkt auf die Brösel setzen, dann kleben die Knödel nicht fest.

14. Knödel auf Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und warm genießen.