



Zwetschenknödel

Zutaten:

für den Teig:

250 g Kartoffeln mehlig

50 g Brösel

40 g Weizenmehl griffig

für die Füllung:

150 g Zwetschen

für die Brösel:

50 g Haselnüsse gerieben

80 g Brösel

60 g Margarine vegan

Garnitur:

½ Bund Melisse

10 g Stauzucker

Gewürze: Salz, Zimt

Kartoffelteig herstellen:

1. Kartoffeln mehlig (250 g) kochen, schälen und pressen.
2. Mit Salz, Brösel (50 g) und Weizenmehl griffig (40 g) zu einem Teig verkneten.

Knödel formen:

1. Den Teig in 10 gleichgroße Stücke zerteilen und ausrollen.
2. Jeweils eine Frucht mit einem Teilstück umhüllen.

Knödel kochen:

1. In Salzwasser für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Brösel herstellen:

1. Haselnüsse gerieben (50 g) und Brösel (80 g) in Margarine vegan (60 g) in einer Pfanne anrösten.
2. Nach Belieben mit Zimt abschmecken.
3. Danach die gekochten Knödel darin wälzen.

Anrichten:

1. Mit Melissenblatt und Staubzucker anrichten.

