

## Zwetschkenknödel



### Zutaten:

900 g Kartoffeln, mehlig  
340 g Mehl, griffig  
40 g Butter  
1 Ei  
Salz  
450 g Zwetschken

60 ml Zwetschkenwasser  
80 g Butter  
120 g Semmelbrösel  
Puderzucker

### Zubereitung:

Die Kartoffeln werden nach dem Kochen und Schälen durch die Kartoffelpresse gedrückt. Solange die Kartoffeln noch warm sind, werden sie mit dem Mehl, der weichen Butter, dem Ei und einer Prise Salz vermischt und zu einem Teig verknetet. Dann eine Rolle formen und in gleiche Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit einer Zwetschke belegen die vorher entkernt (und evt. mit einem Stückchen Würfelzucker der kurz in Zwetschkenbrand getaucht wurde, belegen). Den Teig über die Zwetschken einschlagen und zu einem Knödel formen. Diese in köchelndes Wasser legen bis sie an die Oberfläche steigen. Die fertigen Knödel herausheben, abtropfen lassen. Die fertigen Knödel in einer Butterbröselmasse schwenken und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Man kann dazu aber auch Vanillesauce servieren und mit anderen Früchten füllen.