



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## ZWETSCHGENKNÖDEL (AUS BRANDTEIG)

Brandteig umhüllt reife Zwetschgen - mit Butterbröseln ein Hochgenuss aus Großmutter's Rezeptfundus.



### Zubereitung

1. Mehl sieben.
2. Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen, das ganze Mehl auf einmal hineingeben und alles so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst.
3. Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier einzeln gründlich unterrühren.
4. Zwetschgen waschen, entsteinen, und in jede Frucht ein Stück Würfelzucker geben.
5. Aus dem Brandteig acht Knödel formen, mit der Hand flach drücken, je eine Zwetschge darauflegen und mit dem Teig umhüllen.
6. Die Klöße in kochendem Salzwasser bei geringer Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht kochen, da die Knödel sonst zerfallen.
7. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
8. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin goldbraun rösten, in eine Schüssel geben, und die Klöße darin wälzen.

### Zutaten

150 g	Mehl
250 ml	Wasser
40 g	Butter
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)
8	Zwetschgen
8	Diamant Würfelzucker
50 g	Butter
2-3 EL	Semmelbrösel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.