



Menge 6 Portionen



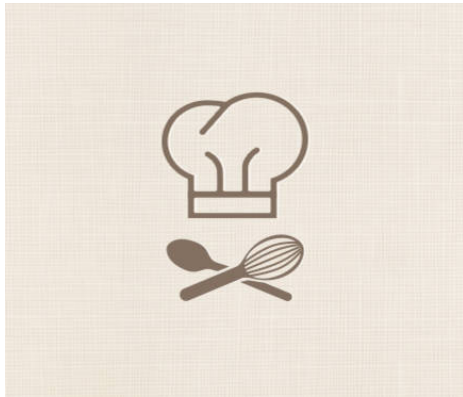
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

ZWETSCHGENKNÖDEL (AUS KARTOFFELTEIG)

Herzhafte Kartoffelklöße mit süßem Innenleben - ein besonderes Geschmackserlebnis!



Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.
2. Kartoffeln zerstampfen oder durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Zucker, Salz und Ei verkneten.
3. Aus dem Teig runde Knödel formen und flachdrücken.
4. In jede Zwetschge ein Stück Würfelzucker legen, dann mit dem Teigstück umhüllen.
5. Knödel in siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
6. Mit zerlassener Butter und Zimtucker servieren.
7. Tipp: Sie können auch einen Kloßteig aus Kloßteigpulver bereiten oder fertigen Kloßteig verwenden.

Zutaten

750 g	Zwetschgen
1 kg	kalte, gekochte, geschälte Kartoffeln
100 g	Mehl
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
	Diamant Brauner Würfelzucker
	Butter
	Diamant Zimtucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.