

Tici Kaspar

ZWETSCHKENKNÖDEL MIT RÖSTER

Zutaten für 10 - 12 Knödel:

Knödel

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 40 g Butter
- 2 Stk. Dotter
- Prise Salz
- 100 g griffiges Mehl
- 40 g Weizengrieß
- 10 - 12 Zwetschken
- 10 - 12 Marzipankugeln

- 3 EL Kristallzucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Zimt

Röster

- 10 - 12 Zwetschken
- 3 EL Kristallzucker
- ¼ l Zwetschkensaft
- ½ Zimtstange
- Schale und Saft von einer Bio-Zitrone

Brösel

- 150 g Semmelbrösel

Zubereitung:

- Die Zwetschken halbieren, entkernen und stattdessen mit einer Marzipankugel füllen.
- Die Kartoffeln kochen, schälen und pressen.
- Mit zerlassener Butter, Dottern, Mehl und Grieß rasch zu einem Teig verkneten, mit einer Prise Salz würzen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und Stücke abschneiden.
- Die Stücke mit den Fingern etwas auseinanderziehen und die Zwetschke in den Teig einschlagen.
- Den Teig zu runden Knödeln formen.
- Die Knödel in reichlich Wasser mit einer Prise Salz für ca. 10 - 15 Min. köcheln lassen.
- Für die Semmelbrösel, die Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Die Semmelbrösel in die Pfanne geben, Zucker und Zimt dazugeben und unter ständigen Rühren goldgelb rösten.
- Für den Röster, den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die halbierten Zwetschken und die Zimtstange beimengen.
- Mit Zwetschkensaft aufgießen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken.
- Die Knödel mit einem flachen Siebschöpfer aus dem Wasser holen, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.
- Mit Zwetschkenröster und Staubzucker servieren.