

Tici Kaspar

ZWETSCHKENKNÖDEL MIT RÖSTER

Zutaten für 10 Knödel:

Knödel

- 500 g Kartoffel, mehlig
- 40 g Butter, flüssig
- 2 Stk. Dotter
- Prise Salz
- 100 g Maisstärke (Maizena)
- 10 Zwetschken

Füllung

- 100 g Marzipan-Rohmasse

Brösel

- 150 g Semmelbrösel
- 4 EL Feinkristallzucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Zimt

Röster

- 10 Zwetschken, geviertelt
- 3 EL Kristallzucker
- ¼ l Wasser
- 1 kleine Zimtstange
- Schale und Saft einer Bio-Zitrone

Zubereitung:

- Die Zwetschken halbieren, entkernen, aus der Marzipan-Rohmasse Kugeln formen und die Zwetschken damit füllen.
- Bestenfalls am Vortag die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, schälen und pressen.
- Kartoffeln mit Butter, Dotter, Maisstärke und einer Prise Salz rasch zu einem Teig verkneten. Er darf nicht mehr an den Händen kleben, ansonsten noch mit Maisstärke nacharbeiten.
- 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 und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Knödel in reichlich Wasser mit einer Prise Salz und Zucker für ca. 15 Min. köcheln lassen.
- **Für die Semmelbrösel**, die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen.
- Die Semmelbrösel in die Pfanne geben, goldgelb rösten.
- Feinkristallzucker und Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten.
- **Für den Röster**, den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Zwetschken, Zimtstange und Wasser zugeben 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.

TIPP! Die doppelte Menge machen und die Hälfte einfrieren. So hat man in Handumdrehen einen köstlichen Kartoffelteig bei der Hand!

Schwierigkeitsgrad: leicht / **Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde