

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

Brösel

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

Röster

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

Zubereitung:

- Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, schälen und pressen.
- Kartoffeln mit Butter, Dotter, Maisstärke und einer Prise Salz rasch zu einem Teig verkneten.
TIPP! 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 Frucht in den Teig einschlagen.
- Den Teig zu runden Knödeln formen und in reichlich Salzwasser für ca. 15 Min. köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit, Semmelbrösel in einer Pfanne goldgelb rösten, Butter dazu, goldbraun rösten. Zucker und Zimt abschmecken.
- Für den Röster, 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 der Knödel (roh) einfrieren. So hat man in Handumdrehen einen köstlichen Knödel am Tisch!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde