

## **Zwetschgenknödel**

Zubereitung beginnt am Vortag !

Zutaten für 4 Portionen:

600 g mehlig kochende Kartoffeln,  
ca. 100 g Mehl,  
2 Eier,  
50 g Hartweizengrieß,  
½ TL Salz,  
1 kg Spätzwetschgen entkernt,  
Würfelzucker,

**Zum Schmelzen:**

100 g heiße Butter,  
100 g Zucker,  
2 EL Semmelbrösel,  
1 Prise Zimt,

**Zubereitung :**

Für die Zwetschgenknödel die Kartoffeln am Vortag kochen und abkühlen lassen. Am nächsten Tag schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken mit dem Mehl, den Eiern, dem Grieß und dem Salz zu einem festen Teig verarbeiten.

Eine Rolle von ca. 8 cm Durchmesser rollen und in gleichmäßige Stücke (ca. 16 Stück) schneiden. Etwas flach drücken und jeweils eine ganze entkernte Zwetschge und 1 Stück Würfelzucker und etwas Zimt dazugeben und dann runde Klöße formen. In reichlich Salzwasser 20 Min. ziehen lassen.

Die übrigen entkernten Zwetschgen kann man mit etwas Wasser und Zucker und Zimtstange weich dünsten, Zwetschgenschnaps als Verfeinerung dazugeben und ebenfalls zu den Knödeln servieren.

Zum Schmelzen die Butter mit den Semmelbrösel und dem Zucker etwas bräunen. Den Zimt dazugeben und über die fertigen Zwetschgenknödel gießen. Sofort servieren.

