

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 23.08.2021

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

16 Zwetschgen
16 Stück Würfelzucker
300 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
1 EL Mehl
2 Eigelb (Größe M)

Für die Knödelbrösel

100 g Butter
5 EL Zucker
300 g Semmelbrösel
50 g Puderzucker

Für die Vanillesoße

300 ml Milch
2 EL Zucker
1 Vanilleschote, Mark davon
200 g Sahne
1 Eigelb (Größe M)
2 TL Speisestärke



Zubereitung

1. **Für die Knödel** die Zwetschgen abbrausen trockenreiben und einschneiden. Den Stein entfernen und aufklappen. Jeweils ein Zuckerstückchen in die Mitte legen, zusammendrücken und beiseitelegen
2. Die Kartoffeln abbrausen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
3. Ein Küchentuch auf die Arbeitsplatte legen. Kartoffeln durch eine Presse, auf das Tuch, drücken und die Kartoffelmasse etwas verteilen.
4. Das Mehl über die Kartoffeln sieben. Salz darüberstreuen und die Eigelbe darauf geben.
5. Jetzt abwechseln die Ecken des Küchentuchs fassen und zur jeweils gegenüberliegenden Seite ziehen. So oft wiederholen, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen im Küchentuch ca. 10 Minuten ruhen lassen.
6. Anschließend den Teig zu einer 5 cm dicken Rolle formen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
7. Auf jede Teigscheibe mittig eine Zucker-Zwetschge setzen. Nun die Ränder nach innen zu Knödeln formen und um die Zwetschge herum verschließen. In den Handinnenflächen zu runden Bällchen formen.
8. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur herunterschalten. Die Knödel hineingeben und etwa 5-7 Minuten darin ziehen lassen. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie gar.
9. Für die **Vanillesoße** Milch, Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei regelmäßig umrühren.
10. In einer Schüssel Sahne, Eigelb und Speisestärke gründlich miteinander verrühren.
11. Die Mischung zur kochenden Milch in den Topf geben und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Vanillesoße vom Herd nehmen.
12. Für die Knödelkruste Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker und Semmelbrösel zugeben und ca. 5 Minuten goldbraun rösten.
13. Die Zwetschgenknödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
14. Die Knödel in der Bröselmasse schwenken.
15. Knödel mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesoße anrichten und warm genießen.