

Zwetschgenknödel

Aromatisch. Fruchtig. Samtig. Wenn Anfang Herbst die Zeit der Marillenknödel endet, haben die Zwetschgenknödel ihren großen Auftritt. Am besten schmecken sie dabei noch warm und mit Pflaumensauce gereicht. Ich verwende am liebsten meine eigenen, frisch geernteten Zwetschgen. So mache ich gern auch mal ein paar Zwetschgenknödel auf Vorrat ein, sodass wir sie den ganzen Winter über genießen können. Dafür werden die Knödel vor dem Garen im Wasserbad eingefroren und später im siedenden Wasserbad aufgetaut und wie gewohnt weiterverarbeitet.



Zwetschgenknödel | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Stück): 400 Gramm Zwetschgen bzw. Pflaumen | 200 Gramm Mehl | 250 Gramm Topfen bzw. Quark | 100 Gramm Semmelbrösel | 100 Gramm zimmerwarme Butter | 1 Ei | 6 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel Vanillezucker | 6 Stück Würfelzucker | 1 Prise Salz



Zwetschgenknödel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Zwetschgen entkernen, sechs Zwetschgen bei Seite legen, und den Rest mit 40 Gramm Zucker und dem Vanillezucker pürieren. 2. Die sechs Zwetschgen mit einem Stück Würfelzucker füllen und wieder leicht zusammendrücken. 3. 25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, dann die Semmelbrösel dazugeben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren leicht Farbe nehmen lassen. Semmelbrösel aus der Pfanne in einen tiefen Teller geben. 4. 75 Gramm Butter mit dem Ei cremig schlagen. 5. Topfen, Mehl und Salz hinzufügen und zu einem samtigen Teig verkneten. 6. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. 7. Währenddessen den Teig in sechs Teile teilen und jedes Stück eine Zwetschgen drücken und den Teig darum verschließen. 8. Wassertemperatur so regulieren, dass es nur simmert nicht kocht, dann die Zwetschgenknödel ins Wasser geben und erst herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. 9. Zwetschgenknödel aus dem Wasser heben, wenige Sekunden abtropfen lassen und dann in den Semmelbröseln wälzen. 10. Zwetschgenknödel mit dem Zwetschgenpüree servieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Zwetschgen bzw. Pflaumen](#) entdecken wie zum Beispiel [Zwetschken-Röster](#) , weitere [österreichische Rezepte](#) und mehr [Süßspeisen-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 444 Kalorien | 16,9 Gramm Fett | 62,7 Gramm Kohlenhydrate | 8,5 Gramm Eiweiß