Süße Polentaknödel mit eingekochten Zwetschken & Zimtbröseln

Süße Knödel als Hauptspeise oder doch lieber als Dessert? Das ist definitiv Geschmackssache und nicht jeder mag süße Speisen als Hauptgericht. Doch bevor wir eine philosophische Frage vom Zaun brechen, empfehlen wir, am besten mehr Gäste einzuladen, wenn das Rezept als Dessert zubereitet werden soll. Schmecken werden sie auf jeden Fall.

Rezept

8 Portionen als Dessert

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote

- 200 g Polenta (Maisgrieß)
- 1 Schnitte Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Für die Zimtbrösel:

- 1 Schnitte Butter
- 100 g LAND-LEBEN BIO-Dinkel-Semmelbrösel
- 3 EL Staubzucker
- Reichlich Zimt

Für die Zwetschken:

- 300 g Zwetschken
- 50 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- Eine Prise Zimt

Zubereitung:

Milch, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Die Polenta einrieseln lassen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen. Die Masse mit dem Kochlöffel weiterrühren. Butter und Eier einzeln unterheben. Die Masse ca. 30 Minuten bis eine Stunde abkühlen lassen.

Reichlich Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Grießmasse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel im siedenden Wasser rund 20 Minuten ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).

In der Zwischenzeit eine Schnitte Butter in der Pfanne schmelzen. Die LAND-LEBEN BIO-Dinkel-Semmelbrösel, Zucker und Zimt darin anrösten.

Die Zwetschgen entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwetschken in Wasser mit Zucker und Zimt kurz einköcheln lassen (sollen ihre Form behalten).

Die Polentaknödel in den Zimtbröseln gewälzt mit den eingekochten Zwetschken servieren.

TIPP: Die süßen Polentaknödel lassen sich auch ideal im Dampfgarer zubereiten.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH