Zwetschkenknödel mit Vollkornbrösel

Mit wenigen Handgriffen sind diese herrlich luftigen Zwetschkenknödel aus Topfenteig im Nu zubereitet. Hier dürfen auch die Kleinsten mit ans Werk, denn der Teig lässt sich ganz ohne Kleben und Kleckern verarbeiten.

Rezept

ca. 8 Knödel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

sehr einfach

Topfenteig:

- 200g Magertopfen (Quark)
- 100g Mehl
- 2 EL Weizengrieß
- 1 Ei
- 30g Butter, Zimmertemperatur
- Prise Salz

Füllung:

- 8 Zwetschken

Vollkornbrösel:

- 200g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- 40g Butter
- 1 Pkg Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Topfenteig alle Zutaten rasch miteinander verkneten und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschken entkernen und beiseitestellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu einer Rolle formen und in 8 ca. gleich große Scheiben schneiden oder mit einem Eisportionierer je eine Portion Teig entnehmen. Jede Scheibe oder „Eisportion“ auf der Handfläche flach drücken, eine kleine Mulde in die Mitte drücken, darauf je eine Zwetschke setzen und zu einem Knödel formen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und die Knödel für 15 – 20 Minuten in siedendem Wasser garen.

Im Dampfgarer werden die Knödel bei ca. 100 Grad für ca. 20 Minuten gedämpft.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen, LAND-LEBEN Vollkornbrösel und Vanillezucker zugeben und goldbraun rösten.

Die Knödel aus dem Topf oder Dampfgarer nehmen und noch heiß in den Bröseln wälzen.

Wer mag kann die Zwetschkenknödel vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.

TIPP: Fertig geformte, nicht gegarte, Zwetschkenknödel einfrieren. Die Knödel dazu auf ein, mit Backpapier, belegtes Backblech legen und die Knödel 48h tiefkühlen, danach vom Blech nehmen und in gefriertauglichen Formen einfrieren. Der Vorteil dieses Vorgangs ist, dass die Knödel nicht zusammenkleben und später einzeln entnommen werden können.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH