



**Zwetschgen-Knödel mit Kokosblütenzucker auf Mandeldrink-Vanillesoße mit
Minze
von Armin Roßmeier**

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Garzeit)

Dieses Gericht ist vegan

Zutaten für 4 Personen:

8 kleine Zwetschgen
8 kleine braune Zuckerwürfel
2 Msp. Zimt
2 EL Kokosblütenzucker
500 g Klobteig halb und halb

Vanillesoße:

½ l Mandelmilch/-drink
3 EL Ahornsirup
2 Msp. Kurkuma
2 Päckchen Vanillezucker
Abrieb von je einer unbehandelten Orange und Zitrone
1 gehäufte EL Vanillepuddingpulver

Topping:

1 Becher Soja-Joghurt Vanille
10 Schoko-Minze-Täfelchen

4 Johannisbeer-Rispen

4 Minzekronen

Zubereitung:

Zwetschgen halb aufschneiden, Stein herausnehmen und in die Öffnung einen Würfelzucker legen.

Kloßteig gut durchmengen, kleine Menge davon in die Handmulde geben, eine Zwetschge eindrücken und mit der Kloßmasse perfekt dünn umschließen.

Die so gefertigten Knödel oben mit etwas Öl dünn abpinseln und darauf den mit Zimt vermischten Kokosblütenzucker bestreuen. Knödel in das vorgesehene Gerät geben und ca. (je nach Größe der Zwetschgen) bei 175° C garen, bis leichte Risse zu erkennen sind.

Für die Vanillesoße Mandelmilch erhitzen, Ahornsirup, Vanillezucker, Kurkuma sowie Abriebe zufügen, aufkochen, Puddingpulver (mit etwas Flüssigkeit angerührt) einrühren und dezent ca. 2 Minuten köcheln lassen, auf Handwärme abkühlen lassen und den Joghurt unterrühren.

Knödel (evtl. halbiert) auf Tellern anrichten, Soße ringsum verteilen und mit Minzekrone und Johannisbeer-Rispe ausgarnieren und mit den gekühlten, und gehackten Schoko-Minze-Täfelchen verfeinern.