



Süße Knödel

Rezept von Jeanette Marquis

Zutaten (für etwa 15 Stück)

440 g gekochte, mehligte Kartoffeln
220 g Mehl
1 Ei
30 g neutrales Öl, am besten Rapsöl
Salz und Muskat

15 schöne, nicht zu große Aprikosen oder Zwetschgen
15 Stück Würfelzucker

100 g Butter
100 g Semmelbrösel, nicht zu fein gerieben
50 g brauner Zucker
gemahlener Zimt nach Geschmack

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, noch warm abpellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Mit Mehl, Ei, Öl, Salz und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Circa zehn Minuten ruhen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In circa 15 Portionen teilen.

Von den Zwetschgen oder Aprikosen den Stein heraus nehmen und ein Stück Würfelzucker hineingeben. Eine Teigscheibe in der Hand flach drücken, das Obst darauf legen und den Teig darum schlagen. Mit beiden Händen einen gleichmäßigen Knödel formen. Mit allen Teigscheiben und Früchten so verfahren.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Temperatur etwas zurückschalten und die Knödel portionsweise hineingeben und gar ziehen lassen – nicht kochen! Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Währenddessen die Butterbrösel zubereiten. Dafür in einer Pfanne die Butter schmelzen, Brösel und Zucker mit Gewürz dazu geben und unter ständigem Rühren alles gut bräunen.

Die fertigen Knödel mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wenden. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Noch warm servieren.

Füllvarianten

Statt Würfelzucker kann man auch Schokolade, Marzipan oder Nougat verwenden.

Auf Vorrat vorbereiten

Die fertig geformten, rohen Knödel kann man portionsweise einfrieren. Bei Bedarf gibt man sie einfach gefroren ins siedende Wasser und lässt sie gar ziehen. So lohnt es sich, die doppelte Menge auf Vorrat vorzubereiten.