

Zwetschgenknödel mit dem Thermomix®



© Zwetschgenknödel mit dem Thermomix® - Rezepte mit Herz



1 Std. 30 Min. + Wartezeit



leicht



10 Stücke

Zwetschgenknödel mit leckerer Butter-Semmelbrösel-Sauce

Andreas Schreiner, Gründer und Geschäftsführer von Wundermix, ist von der Vielseitigkeit des Thermomix überzeugt. Gemeinsam mit seiner Frau Steffi und dem großen Wundermix-Team (siehe unten) entwickelt er praktische Zubehöre für eure Lieblingsküchenmaschine. Dabei sind ihm Funktionalität, Design und eine möglichst nachhaltige Herstellung besonders wichtig. Sein Lieblingsrezept sind übrigens die Zwetschgenknödel seiner Oma. Super einfach, super lecker und eine wunderschöne Erinnerung.

Das überlieferte Rezept hat dem Rezepte mit Herz Team schon beim Umschreiben auf den Thermomix, das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Probiert es unbedingt aus!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|----------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 700 g | mehlige Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | 1500 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Mehl (ggf. etwas mehr) |
| <input type="checkbox"/> | 1 g | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 250 g g | Zwetschgen (entsteint gewogen; frisch oder aus dem Glas) |
| <input type="checkbox"/> | 4 EL | Zimt-Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 4 EL | Öl |
| <input type="checkbox"/> | 150 g g | Semmelbrösel |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten |

Zubereitung

1. Kartoffeln (möglichst gleich große) waschen und in den Varoma legen. **500 g** Wasser in den Mixtopf füllen und Kartoffeln 40 Min./Varoma/Stufe 2 kochen (ggf. je nach Größe etwas Zeit zugeben, die Kartoffeln sollen durchgegart sein). Ausdampfen und auskühlen lassen (am besten über Nacht).
2. Kartoffeln pellen, in groben Stücken in den Mixtopf geben, dann Mehl, Ei und Butter hinzufügen, 30 Sek./Stufe 5 vermischen. Masse auf eine großzügig bemehlte Arbeitsfläche geben. Ggf. so viel Mehl unterarbeiten, bis der Teig sich klebefrei zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen lässt-
3. Ca. 10 gleich große Quadrate ausschneiden, sodass jeweils ein Knödel mit einer Zwetschge in der Mitte daraus geformt werden kann. Zwetschgen jeweils mit ca. 1 TL Zimt-Zucker füllen, in die Mitte der Quadrate legen, Teig verschließen und mit bemehlten Händen Knödel formen.
4. **1.000 g** Wasser mit Salz in einem großen Topf aufkochen, Hitze reduzieren und Knödel in 2-3 Portionen langsam darin garen, wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar.
5. Inzwischen Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Semmelbrösel darin hellbraun rösten. Knödel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln schwenken.
6. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreut servieren und genießen.

Tipp: Man kann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auch einfach mit den Händen zu einem passenden Rechteck drücken, das geht schneller und einfacher.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 290 kcal, 7 g E, 6 g F, 51 g KH