

Zwetschenknödel



Zutaten

250g	Magerquark
50g	weiche Butter
1	Ei
250g	Mehl
je eine Prise	Salz und Zucker
	Semmelbrösel
	Butter
	Zimt und Zucker

Zubereitung

Aus Quark, Butter Ei, Mehl und je einer Prise Salz und Zucker mit den Knethaken des Handrührgerätes einen zähen Teig herstellen. Die Zwetschen längs aufschneiden und entkernen (nach Belieben können diese mit einem Stück Würfelzucker gefüllt werden, dann wird der Knödel umso süßer). Jeweils eine Zwetsche mit 1-2 EL Teig umhüllen. Die Zwetsche sollte dabei rundum eingepackt sein. Der Teig reicht für etwa 15 Zwetschen - je nach Größe der Zwetsche kann die Menge natürlich variieren.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die Knödel dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen und auf einen Teller legen. Semmelbrösel in Butter rösten und über die Knödel geben. Zum Schluss werden die Knödel noch mit Zimt und Zucker bestreut.

Guten Appetit!