

Zu Tisch | Obst-Knödel mit Pflaumenfüllung

Zutaten für 12 Knödel (4 – 6 Personen als Hauptspeise bzw. 12 Personen als Dessert)

Für den Knödel-Teig:

- 900 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 3 EL Milch

Für die Füllung:

- 12 Pflaumen
- 12 Stück Würfelzucker

Außerdem:

- 250 g Quark, gut abgetropft und zerbröseln
- oder 125 g zerlassene Butter
- oder 250 ml süße Sahne

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und sofort pellen. Die abgekühlten Kartoffeln reiben oder durchdrücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und Milch zu einem festen Teig verkneten. Eventuell etwas mehr Mehl zugeben, damit der Teig fest wird. Den Teig zur Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden.

Die Pflaumen entkernen. Den Kern durch je 1 Stück Würfelzucker ersetzen. Die Hände bemehlen. Die Pflaumen auf die Teigscheiben setzen. Den Teig vorsichtig an den Seiten hochdrücken und die Obst-Knödel gut verschließen. Im offenen Topf in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 8 – 10 Minuten ziehen lassen. Die Knödel sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Die Knödel bei Tisch aufreißen und mit zerbröseltem Quark und / oder zerlassener Butter oder flüssiger Sahne servieren.

Tipp:

Mit der gleichen Menge Teig können 9 Aprikosen-Knödel hergestellt werden, die in heißem Wasser 10 – 15 Minuten ziehen müssen.

Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001

Episode: Böhmen