

Zwetschgen-Knödel mit Zimt-Butter

Für 2 Personen

3 große Kartoffeln, fest	6 kleine Zwetschgen	150 g Mehl
150 g Kartoffelmehl	2 Eier	100 g Butter
Zimt	Zucker	Salz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Pflaumen entsteinen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke und den Eiern zu einem Teig kneten. Aus dem Teig runde Knödel formen und jeweils eine Zwetschge in die Mitte einarbeiten. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Knödel in kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Knödel auf einem Teller anrichten, mit der flüssigen Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Karoline Orschulik am 29. Dezember 2010