

Zwetschgen-Knödel, Butterbrösel, Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für den Zwetschgenknödel:

4 Premium-Zwetschgen	250 g Topfen, Magerstufe	50 g weiche Butter
1 Ei	250 g Weizenmehl	1 Vanilleschote
3 EL brauner Zucker	1 Prise Salz	

Für das Vanille-Eis:

7 Eier	500 ml Vollmilch, 3,5ß%	500 ml Sahne
2 Vanilleschoten	225 g brauner Zucker	

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen	1 Vanilleschote	2 EL brauner Zucker
------------------	-----------------	---------------------

Für die Butterbrösel:

3 EL Butter	200 g Panko
-------------	-------------

Für die Karamellfäden:

100 g brauner Zucker

Für den Zwetschgenknödel:

Die Zwetschgen entkernen. Zwetschgen in der Mitte mit etwas braunem Zucker füllen. Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Topfen, Butter, Ei, Mehl, eine Prise brauner Zucker, Salz und das Vanillemark mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethakenaufsatz zu einem Teig kneten, bis eine zähe Konsistenz erreicht ist. Von dem Teig 1-2 EL abstechen (je nach Größe der Zwetschgen) und die Zwetschge damit umhüllen.

Wasser in einem großen Topf aufkochen. Knödel in das heiße Wasser geben und 8-10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Knödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Für das Vanille-Eis:

Vanillemark aus den Vanilleschoten kratzen. Milch und Sahne mit Schale der Vanilleschote und 125 g braunen Zucker aufkochen.

Fünf Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Fünf Eigelb, zwei Volleier und 100 g braunen Zucker in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die aufgekochte Masse langsam durch ein Sieb zur Ei-Zucker-Mischung geben und das Vanillemark hinzufügen. Die Masse in einem Topf auf mittlerer Stufe zur Rose abziehen. Anschließend in die Eismaschine füllen und erkalten lassen. Zum Anrichten eine Nocke vom Eis bilden, in ein kaltes Gefäß füllen und bis zum Servieren im Eisfach kühl stellen.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen entsteinen. Mark aus der Vanilleschote kratzen. 250 g der Zwetschgen entsaften und den Saft auffangen. Die restlichen Zwetschgen in Scheiben schneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Zwetschgensaft ablöschen.

Zwetschgenscheiben und Vanillemark hinzugeben und einkochen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und anbräunen. Panko hinzugeben und goldbraun rösten.

Für die Karamellfäden:

Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen und karamellisieren lassen. Mit einem Löffel Karamellfäden über ein ausgelegtes Backpapier ziehen und auskühlen lassen. Dekoration beiseitelegen.

Lena Rath am 25. November 2024