

# ZWETSCHKENKNÖDEL

★★★★☆ 4.4 bei 44 Bewertungen



Knödel gehen einfach immer...

## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten gut vermischen und so lange Mehl (mindestens 50 g) dazugeben, bis sich der Teig vom Löffel löst.

Anschließend den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen. Mit einem Löffel Teigportionen abstechen, diese etwas flach drücken und die Zwetschke in die Mittel legen. Danach zu einem Knödel formen.

- 2 Die Knödel im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca. 20 min dämpfen/ziehen lassen.

- 3 In der Zwischenzeit ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.

- 4 Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 12 KNÖDEL

#### TEIG

- 500 g Topfen
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Weizengries
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 Stk. Eier
- 50 g Weizenmehl 700
- etwas Salz
- 12 Stk. Zwetschken
- 70 g Semmelbrösel
- 50 g Butter