

# Zwetschgen-Knödel mit Butter-Bröseln

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/03/10/zwetschgen-knoedel-mit-butter-broeseln/](https://happy-mahlzeit.com/2020/03/10/zwetschgen-knoedel-mit-butter-broeseln/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 12 Zwetschgen
- 12 Stück Würfelzucker
- 600g Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Ei
- 75g Speisestärke
- 75g Mehl
- 50g weiche Butter
- Salz

## Für die Brösel:

- 200g Butter
- 100g Weißbrotbrösel
- 50g Zucker

## Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Noch heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und auskühlen lassen.

Ei, Speisestärke, Mehl und Butter zu den Kartoffeln geben, kräftig kneten, den Teig zu einer Rolle formen, in 12 gleich dicke Scheiben schneiden und etwas flach drücken.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und mit dem Würfelzucker füllen. Jeweils 1 Zwetschge in 1 Scheibe Kartoffelteig einschlagen und zu einem Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel 100g Butter in einer Pfanne aufschäumen. Weißbrotbrösel Zucker dazugeben und anrösten. Die restliche Butter zerlassen.

Die Knödel auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Teller verteilen, die Brösel darübergeben und mit Puderzucker bestäuben. Je 1 - 2 EL flüssige Butter darübergeben.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015