



Punschknödel mit Rotweinzwetschken und Crème Anglaise

Rezept von Andreas Wojta
90 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen:

Für den Erdäpfelteig (Knödel):
500 g Erdäpfel, 125 g Erdäpfelmehl, 3 EL Grieß, Salz.

Für die Fülle:
250 g heller und dunkler Biskuit (oder Marmor-Guglhupf), ca. 125 ml Kirschlikör mit Inländer Rum (22,5%), 12 Stück Rum-Kokos-Kugeln.

Für die Rotweinzwetschken:
8 Stück größere Zwetschken, 250 ml Rotwein, 2 Gewürznelken, 1 kleine Zimtstange, 2 EL Zucker.

Für die Crème Anglaise:
6 Eigelb, 100 g Zucker, 500 ml Schlagobers, 1 Vanilleschote.

Zubereitung:

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm pressen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.

Für die Fülle das Biskuit zerbröseln und mit Kirschlikör vermengen. Die Rum-Kokos Kugeln damit umhüllen. Den Erdäpfelteig portionieren, mit der Punschmasse füllen und zu Knödel formen. Diese in leicht wallendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten köcheln.

Quelle: ORF extra

Für die Rotweinzwetschken den Rotwein mit den restlichen Zutaten vermengen und aufkochen. Die Zwetschken halbieren, von Kernen befreien und in den Rotweinsud einlegen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwetschken sollten nicht zerfallen, sondern noch bissfest sind.

Für die Creme Anglaise Eigelb und 50 g Zucker in einem Schneekessel über Wasserbad schaumig schlagen. Schlagobers mit Vanillemark und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Langsam in die aufgeschlagene Eimasse einrühren.

Die Punschknödel mit Rotweinzwetschken und Creme Anglaise servieren.