

# Zwetschkenknödel

## Zutaten:

- 500 g Magertopfen
- 2 mittelgroße Eier
- 150 g weiche (aber nicht flüssige) Butter
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- ca 15 Zwetschgen
- ca 15 Stück Würfelzucker

## Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Teig kneten und dann in ca. 15 gleichgroße Teigstücke teilen. Teuf eineinhalb Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Ca. 15 Zwetschgen bis zur Hälfte aufschneiden, entkernen, mit je einem Stück Würfelzucker füllen und zudrücken. Aus jedem Teigstück einen Fladen formen, Zwetschge daraufgeben und mit dem Teig umhüllen, verschließen und zu einer Kugel formen. Knödel in siedendem Wasser (leicht gesalzen) ca. 10-15 Minuten garen. Mit Butter-Semmelbröseln und Staubzucker servieren.