

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Zwetschkenknödel

45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

250 g Topfen, 80 g Butter, 1 Ei, Salz, 150 g glattes Mehl, 4 Zwetschken, 4 Stück Würfelzucker; Salz, Zucker und Rum für das Kochwasser.

Für die Butterbrösel: 200 g Semmelbrösel, 150 g Butter, 80 g Kristallzucker.

Für die Gewürzzwetschken: 500 g reife Zwetschken, 80 g Kristallzucker, 150 ml Rotwein, 100 ml Portwein, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1/2 Vanilleschote, 200 ml Zwetschkensaft, etwas Maisstärke.

Zubereitung

Für die Zwetschkenknödel den Topfen über Nacht in einem Tuch im Kühlschrank aufhängen und abtropfen lassen - er sollte sehr trocken sein.

Die Butter aufschlagen, das Ei beigeben und in Folge den Topfen, Salz und das Mehl einarbeiten. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die Zwetschken entkernen und mit dem Würfelzucker füllen. Möglichst gleichmäßig etwa 8 mm dick mit Teig umhüllen. In leicht gesalzenem und mit Zucker und Rum aromatisiertem Wasser mindestens 20 Minuten behutsam köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und in den Butterbrösel wälzen.

Für die Butterbrösel in einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, Zucker einrühren und die Brösel darin goldbraun rösten.

Für die Gewürzzwetschken Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Einkochen lassen, die halbierten Zwetschken und die Gewürze dazugeben und mit dem Saft auffüllen. Zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten lassen. Wenn nötig leicht mit etwas angerührtem Maisstärkemehl binden.

Die Zwetschkenknödel mit den Gewürzzwetschken servieren.

TIPP: Der Teig eignet sich auch für andere Füllungen, wie z.B. Marillen, Nougat, etc.