

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Zwetschgenknödel mit Orangen-Vanillesauce und Brösel

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knödel

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 120 g Mehl (glatt)
- 30 g Butter
- 1 EL Semmelbrösel
- 20 g Kristallzucker
- 4 Zwetschgen
- 4 kerngroße Marzipanwürfel
- Rum für das Kochwasser
- Salz für das Kochwasser
- Maisstärke zum Wälzen

Für die Orangen-Vanillesauce

- 250 ml Obers
- 250 ml Milch
- Vanillezucker
- 1 Schuss Amaretto oder Rum
- Saft und Abrieb einer BIO Orange
- 4 Eidotter
- 1 EL Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 4 EL Kristallzucker

Für die Brösel

- 200 g Semmelbrösel
- 3-4 EL Kristallzucker
- 2 EL Butter
- 1 Schuss Rum
- Abrieb einer BIO Orange
- 1 Msp. Zimt

Für die Garnitur

- Staubzucker
- 4 Minzblätter

Zubereitung

- 1.** Für die Knödel zuerst den Topfen, die Butter, das Ei, das Mehl, die Semmelbrösel und den Kristallzucker schnell mit den Händen auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig noch zu weich sein, noch etwas Mehl nachgeben. Anschließend den Teig 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen und entkernen. Jeweils den Kern durch einen kerngroßen Marzipanwürfel ersetzen.
- 3.** Nun den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen, die gefüllten Zwetschgen darin einschlagen und zu Knödeln drehen. Die Knödel danach zuerst in etwas Maisstärke wälzen und dann in leicht gesalzenem, heißem Wasser langsam kochen – je nach Geschmack kann auch etwas Rum ins Wasser gegeben werden. Die Knödel sollten etwa 15 Minuten eher ziehen und nicht zu stark kochen.
- 4.** Währenddessen die Semmelbrösel in einer Pfanne zuerst trocken rösten, bis sie goldgelb sind. Danach etwas Zimt, den Abrieb einer Orange, einen Schuss Rum, den Kristallzucker und die Butter untermengen und die Pfanne vom Herd nehmen.
- 5.** Für die Vanillesauce die Milch und das Obers gemeinsam mit dem Vanillezucker, einem Schuss Rum oder Amaretto und dem Orangensaft in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend die Eidotter, den Kristallzucker und die Maisstärke in der Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Unter ständigem Rühren die heiße Milch eingießen, bis die Sauce schön andickt.
- 6.** Zum Schluss etwas Orangen-Vanillesauce in einen tiefen Teller gießen, je einen Knödel daraufsetzen und reichlich Brösel darüberstreuen. Die Zwetschgenknödel mit Staubzucker und frischer Minze garnieren.