



Diese süsse Köstlichkeit hat ihren Ursprung in der österreichisch-ungarischen Küche und begeistert Feinschmecker jeden Alters.

Ab Juli bis in den Oktober hinein ist jeweils Zwetschgen-Saison. Das beliebte Steinobst ist mit der Pflaume verwandt und wird hauptsächlich – aber nicht nur – für Süßspeisen verwendet. Heute füllen wir Teigbällchen mit saftigen Zwetschgen, garen sie in kochendem Wasser und wälzen sie anschliessend in Zimtstreuseln.

Traditionell wird die Zwetschge mit einem Stück Würfelzucker gefüllt, um ihren süssen Geschmack zu intensivieren, ob man dieser Tradition folgen will, ist natürlich jedem selbst überlassen.

Das Dessert sollte heiss oder zumindest lauwarm serviert werden, so schmeckt es am besten.

In ungekochter Form lassen sich Knödel sehr gut einfrieren und somit auf Vorrat herstellen. Einmal zubereitet, schmecken die Bällchen jedoch nur in frischem Zustand und sind nicht zum Aufwärmen geeignet.

Knödel

- 230 g Mehl
- 110 g weiche Butter, gewürfelt
- 250 g Halbfettquark
- 1 mittelgrosses Ei
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 12 Zwetschgen
- 12 Stück Würfelzucker, optional

Zimtstreusel

- 100 g Butter
- 150 g Paniermehl
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver

Knödel

1. Alle Zutaten bis und mit Salz in der Küchenmaschine (alternativ von Hand) nur kurz zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Darauf achten, dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
2. Im Kühlschrank kurz ruhen lassen, während die Füllung zubereitet wird.
3. Zwetschgen einschneiden, sodass sich der Kern entfernen lässt, jedoch nicht ganz durchtrennen. Nach Gusto in jede Zwetschge einen Zuckerwürfel stecken.
4. Teig zu circa 55 g schweren Kugeln formen, davor die Hände mit Wasser benetzen, damit der Teig nicht klebt.
5. Kugeln flachdrücken, je eine Zwetschge darauf platzieren und den Teig rundherum wickeln. Darauf achten, dass der Teig keine Löcher hat und die Frucht komplett umschlossen ist.
6. Einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und die Bällchen portionsweise circa 10 Minuten darin ziehen lassen.
7. Die Knödel sind fertig,, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Zimtstreusel

1. Während die Knödel ziehen, die Zimtstreusel zubereiten. Dafür Butter in einer grossen Bratpfanne schmelzen.
2. Paniermehl, Zucker und Zimt zugeben und unter rühren goldbraun rösten.
3. Knödel abtropfen, in den Zimtstreuseln wenden und noch warm servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde



Colligny Ice Demi-sec Champagne AOC

Glänzendes Gold. Intensive Aromen von roten Beeren und Ananas und frischem Brot. Am Gaumen voll, mit feiner Perlage und fruchtig süssem Abgang. Schmeckt am Besten aus dem grossen Glas mit 2 Eiswürfeln und einer Beere.

Jetzt im [Weinshop](#) ansehen