Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Zwetschkenknödel oder Obstknödel

Dessert Gemüse Hausmannskost Herbst Kinder Österreichisch Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Fini´s Feinstes Mehl, Butter, Zitronenschale, Salz, Topfen, Staubzucker und Ei glatt rühren und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Für die Fülle Marzipan und Rum verkneten, zu einer Rolle formen und in zehn Stücke teilen. Zwetschken waschen, leicht einschneiden, den Kern entfernen und mit einem Stück Marzipan füllen. Den Teig zu einer Rolle formen und in zehn gleich große Stücke teilen. Flach drücken, jede Zwetschke mit Teig umhüllen und mit bemehlten Händen zu einem Knödel formen.
Die Knödel in schwach kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sofort mit einem Kochlöffel umrühren, damit sich die Knödel nicht am Topfboden absetzen.
Inzwischen die Butterbrösel zubereiten: In einer Pfanne Butter schmelzen, Brösel, Kristallzucker, Zimt und Salz zugeben und unter Rühren goldbraun rösten. Die Knödel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.
Fini´s Feinstes-Tipp: Die Knödel können beliebig gefüllt werden (bspw. mit Erdbeeren oder Marillen).

ZUTATEN

- Teig:
- 200 g Fini´s Feinstes Weizenmehl griffig
- 50 g weiche Butter
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 250 g Topfen (10 % F.i.T.)
- 60 g Staubzucker
- 1 Ei (M)
- Fülle:
- 100 g Rohmarzipan
- 1 EL Rum
- 10 Zwetschken
- Butterbrösel:
- 100 g Butter
- 120 g Semmelbrösel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Staubzucker zum Bestreuen