## Mahafitadh

www.finis-feinstes.at Professional

## Zwetschkenknödel oder Obstknödel

Dessert Gemüse Hausmannskost Herbst

Österreichisch Sommer





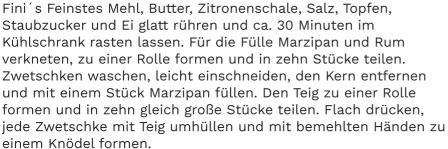
SCHWIERIGKEIT:











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