Nah&Frisch

Zwetschken -Knödel

Leicht&Cross Professional

Zwetschken -Knödel

Hauptspeise Früchte Hausmannskost Herbst Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Und so einfach geht´s:
Erhitzt die Milch vorsichtig, bis sie lauwarm ist. Verrührt dann die Hefe in der Milch. Siebt das Mehl in die Milch-Hefe-Mischung und gebt noch 50 g weiche Butter, den Zucker, Vanillezucker und Topfen hinzu. Verknetet alles miteinander. Formt den Teig zu einer Rolle.

Wascht und entkernt die Zwetschken. Teilt den Teig in fünf Stücke und umschließt damit die Zwetschken, sodass Knödel entstehen. Bringt das Wasser in einem Topf zusammen mit einer Prise Salz zum Kochen. Gebt die Zwetschken-Knödel hinzu und kocht sie für etwa 10 Minuten.

Für die Panade zerkleinert ihr die LEICHT&CROSS Scheiben zu feinen Bröseln. Schmelzt die restliche Butter in einer Pfanne. Bratet darin die LEICHT&CROSS Brösel zusammen mit Staubzucker, Zimt und Vanille an. Nehmt die fertigen Knödel aus dem Topf, lasst sie kurz abtropfen und schwenkt sie dann in den Bröseln in der Pfanne, bis die von allen Seiten bedeckt sind.

Schon sind die süßen Knödel fertig zum Servieren. Lasst sie euch schmecken!

Zutaten

- 60 g LEICHT&CROSS
- 250 g Mehl
- 5 Zwetschken
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 30 g Topfen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 15 g Hefe
- 1 EL Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Zimt
- 2 Liter Wasser