

## Zwetschgenknödel aus Quark mit Semmelbrösel

Personen: 6

Zeit: 50 Minuten



### ZUTATEN:

- 500 g Quark
- 500 g Weizenmehl
- Eine gute Prise Salz
- 1 großes Ei
- Frische Zwetschgen
- Würfelzucker für die Füllung
- Semmelbrösel nach Gefühl
- 1/4 Packung Butter
- 100 gr. Zucker geht auch mehr, oder weniger

### ZUBEREITUNG:

1. Quark, Mehl, Salz und Ei in eine große Schüssel geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten
2. Zwetschgen waschen, entsteinen, in jede Zwetschge einen Würfelzucker stecken.
3. Teig in ca. 80 g Portionen teilen, flach drücken.
4. Jeweils eine gefüllte Zwetschge in die Mitte legen,
5. Teig um die Zwetschge legen, zu einem Knödel formen.
6. Großen Topf mit leicht siedendem Wasser vorbereiten.
7. Knödel vorsichtig ins Wasser geben, mindestens 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).
8. Teig wird beim Kneten fester, durch erneutes Durchkneten mit der Hand wird er geschmeidig
9. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.
10. Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen.
11. Semmelbrösel hinzufügen.
12. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze rösten,
13. Die fertigen Brösel über die Zwetschgenknödel geben.

### TIPP:

Du kannst die Knödel auch mit Zimt-Zucker, oder Vanillesoße servieren.