

# GEBACKENE ZWETSCHKENKNÖDEL

## ZUTATEN für 12 Knödel

400 g mehliges Erdäpfel (= ca. 500 g mit Schale)

100 g Mehl, griffig

1 Eigelb

1 EL Stärkemehl (Maizena)



12 Zwetschken mit Kern

Butter für die Form



100 ml Vollmilch oder Obers (Sahne)

1 EL Kristallzucker

## ZUBEREITUNG

- Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Mehl, Dotter und Stärkemehl begeben und rasch zu einem Teig verkneten.
- Backrohr auf 160 °C vorheizen
- Erdäpfelteig in 4 Teile teilen, zu Rollen formen und diese wiederum dritteln.
- Je eine Zwetschke auf eine Teigportion legen und mit dem Teig umhüllen. Zu Knödeln formen.
- Eine Pfanne (Rein) mit etwas Butter ausstreichen und die Knödel dicht an dicht hineinssetzen. Die Knödel bei 160 °C 45 Minuten backen.
- Milch und Zucker verrühren und die Knödel damit bestreichen.
- Restliche Milch in die Zwischenräume gießen.
- Weitere 10 Minuten goldgelb backen.



## TIPPS

Die Zwetschken nicht entkernen, sonst lassen sie zu viel Saft. Wenn die Zwetschken säuerlich sind, kann man sie dezent befeuchten und in Kristallzucker wälzen, bevor man sie in den Teig einschlägt.

Für den Guss verwende ich Milch. Meine Oma hat diese typische Mühlviertler Spezialität stets mit Obers übergossen. Dadurch wird die Flüssigkeit zwischen den Knödeln cremiger.

