

Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 15 Stück

Verfasst von: Maria Schörghofer

Zutaten

Knödel

300 G	Topfen
100 G	Mehl
100 G	Grieß
50 G	Butter
1 PRISE	Salz
1	Ei
ETWAS	Zitronenabrieb

15 STUECK	Zwetschken
100 G	Semmelbrösel
	Butter für die Brösel
	Zucker für die Brösel

Kompott

CA. 1 KG	Zwetschken
CA. 100 G	Zucker
CA. 100 ML	Wasser
1 STANGE	Zimt
ETWAS	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Knödel

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig 1 Stunde rasten lassen.
3. Den Teig in 15 Teile teilen.
4. Jeden Teil flachdrücken, mit einer Zwetschke belegen und zu einem Knödel drehen.
5. Die Knödel im Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
6. Brösel mit Butter braun anbraten und Zucker hinzugeben.
7. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in dem Brösel-Zucker-Gemisch wälzen.

Kompott

1. Zwetschken halbieren und entkernen.

2. Mit Wasser, Zucker, Zimtstange und etwas Preiselbeermarmelade ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Dieses Rezept wurde von Maria Schörghofer aus Kuchl im Rahmen eines Gewinnspiels auf Salzburg schmeckt eingereicht – vielen Dank für die köstliche Inspiration!

Dazu passt ein Glas Milch!