

MOHN-KNÖPFLI MIT VANILLE-BIRNEN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Mohn-Knöpfli:

225 g Weissmehl

100 g Knöpflimehl

3 EL Mohnsamen

75 g Zucker

¼ TL Salz

3 Eier, verquirlt

1,5 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

Bratbutter oder Bratcrème

Vanille-Birnen:

3 dl Birnensaft oder weisser Traubensaft

1 EL Birnendicksaft

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

½ Päckchen Vanillezucker

4 Birnen, geschält, Kerngehäuse entfernt, längs
geviertelt

Zucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Für die Knöpfli beide Mehlsorten, Mohn, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Milchwasser verrühren, hineingiessen, zu einem Teig verrühren. Teig klopfen, bis er geschmeidig ist und Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2 Für die Birnen Birnensaft oder Traubensaft, Birnendicksaft, Vanillemark, -stängel und Vanillezucker aufkochen. Birnen dazugeben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten knapp weich garen. Birnen herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Flüssigkeit auf 1 dl einköcheln, Vanillestängel entfernen.

3 Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb in knapp siedendes, leicht gesalzenes Wasser streichen. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen lassen. Knöpfli unter mehrmaligem Wenden in Bratbutter leicht anbraten.

4 Knöpfli auf vorgewärmte Teller verteilen. Birnen daneben anrichten, mit dem eingekochten Saft beträufeln.

Jogurt, mit Schlagrahm gemischt, dazuservieren.

