



Reineclauden-Knödel

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ergibt 12 Stück

100 g Butter

150 g Paniermehl

3 EL Zucker

500 g Gschwellti
(mehlig kochende Sorte),
frisch gekocht

25 g Butter

125 g Mehl

1 frisches Ei, verklöpft

½ TL Salz

12 Reineclauden oder kleine
Zwetschgen (ca. 500 g)

12 Würfelzucker

Wasser, siedend

25 g Butter, flüssig

- Brösmeli:** Butter in einer Bratpfanne flüssig werden lassen. Paniermehl und Zucker beigegeben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, beiseite stellen.

- Knödel:** Gschwellti noch heiss schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. Butter unter die noch warmen Kartoffeln mischen. Mehl und Ei beigegeben, salzen, zu einem glatten, weichen Teig zusammenfügen.

- Reineclauden so aufschneiden, dass die Hälften noch zusammenhängen. Stein herausnehmen, durch einen Würfelzucker ersetzen. Reineclauden zusammenklappen.

- Teig in 12 Portionen teilen, etwas flach drücken. Je eine Reineclauden darauflegen, mit Teig umschliessen, mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Knödel portionenweise im leicht siedenden Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in den Brösmeli wenden, warm stellen. Knödel auf Tellern anrichten, restliche Brösmeli und flüssige Butter darauf verteilen.

Stück: 251 kcal, E 5 g, Kh 33 g, F 11 g



Dampfnudeln mit Powidl

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1¼ Std.
Backen: ca. 25 Min.
Für eine ofenfeste Form von
ca. 2 Litern, gefettet

500 g Zwetschgen, entsteint,
in Vierteln

150 g Zucker

½ dl Rotwein

½ EL Zitronensaft

1 Zimtstange

1 Nelke

2 EL Zwetschgenschnaps

300 g Mehl

½ TL Salz

3 EL Zucker

⅓ Würfel Hefe (ca. 15 g),
zerbröckelt

40 g Butter, flüssig

1½ dl Milch

1 Ei

3 dl Milch

3 EL Akazienhonig

¼ TL Zimt

- Powidl:** Zwetschgen mit allen Zutaten bis und mit Schnaps offen ca. 30 Min. weich köcheln. Zimt und Nelke entfernen, pürieren, auskühlen.

- Dampfnudeln:** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

- Milch, Honig und Zimt heiss werden lassen. ¾ davon in die vorbereitete Form giessen. Teig in ca. 12 gleich grosse Stücke teilen, zu Kugeln formen, in den Guss setzen, ca. 15 Min. aufgehen lassen.

- Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Restlichen Guss darübergiessen, ca. 10 Min. fertig backen.

Portion: 729 kcal, E 16 g, Kh 130 g, F 15 g