

## Zauberhafte Zwetschgenknödel: Ein Genuss aus Titisee-Neustadt

Entdecken Sie das köstliche Rezept für Zwetschgenknödel mit Schokoladenkern von Lisa Rudiger. Einfach zubereiten und genießen!

Die beliebten Zwetschgenknödel von Lisa Rudiger aus Titisee-Neustadt erfreuen sich großer Beliebtheit. Diese köstliche Nachspeise kombiniert die fruchtige Süße von Zwetschgen mit einer zarten, knusprigen Hülle. Ein besonderes Highlight sind die gefüllten Schokoladendrops, die beim Biss im Inneren der Knödel flüssig und schokoladig schmelzen.

Dabei ist die Zubereitung der Knödel ein einfaches, aber lohnendes Projekt, das selbst Kochanfänger gut meistern können. Die einzelnen Schritte sind klar verständlich, sodass jeder diesen Gaumenschmaus zu Hause nachmachen kann. Besonders auffällig ist das Topping aus Butter-Zimt-Bröseln, das mit gemahlenem Kardamom verfeinert wird und so dem Gericht eine interessante Note verleiht.

### Zutaten für den Genuss

Die Zutaten für die Zwetschgenknödel sind leicht zu beschaffen und dürften in vielen Küchen vorhanden sein:

- 372 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz für den Geschmack
- Butter
- Weizenmehl
- Hartweizengrieß

- Ein Eigelb Größe M
- Zucker
- Zimt für die Würze
- 8 frische Zwetschgen
- Zartbitterschokoladen-Drops (Callets)
- Ein wenig Butter für den Dämpfeinsatz

## **Schritt-für-Schritt-Anleitung**

Um die Knödel zu machen, beginnen Sie damit, die Kartoffeln zu schälen und in leicht gesalzenem Wasser zu kochen, bis sie weich sind. Nachdem das Wasser abgegossen wurde, lassen Sie die Kartoffeln auf der Herdplatte ausdampfen. Danach wiegen Sie etwa 250 g von den Kartoffeln ab und drücken sie durch eine Kartoffelpresse zurück in eine Rührschüssel. Dieses Passieren sorgt dafür, dass der Kartoffelteig schön fein wird, was für die Konsistenz der Knödel entscheidend ist.

Fügen Sie jetzt Mehl, Grieß, Eigelb, Zucker und Zimt hinzu und vermengen Sie alles schnell zu einem glatten Teig. Die Zwetschgen werden gewaschen und an der Nahtseite eingeschnitten, damit der Stein entfernt werden kann. An deren Stelle drücken Sie zwei Schokoladen-Drops hinein, was eine schokoladige Überraschung beim Essen verspricht.

Mit einem Dämpfeinsatz, der zuvor mit etwas Butter eingefettet wurde, setzt man die Knödel sanft auf und dämpft sie für etwa 8-10 Minuten, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit bereiten Sie die knusprigen Zimt-Brösel zu, indem Sie Butter in einer Pfanne schmelzen und Semmelbrösel zusammen mit Zucker, Zimt und Kardamom goldbraun rösten. Wenn die Knödel fertig sind, einfach in den Bröseln wälzen und kurz mitbraten.

Zuletzt werden die Knödel auf Tellern angerichtet und mit Puderzucker bestäubt serviert. Ein wahres Festmahl, das sowohl Kinder als auch Erwachsene begeistert!

Das Rezept ist nicht nur einfach, sondern auch eine wunderbare

Möglichkeit, die saisonalen Zwetschgen zu genießen. Die Kombination aus fruchtig-süß, schokoladig und den warmen Gewürzen macht dieses Gericht zu einem unwiderstehlichen Genuss für die kalte Jahreszeit.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**