



Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

Diese fluffigen Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig sind pure Kindheitserinnerung. Mit wunderbar mehligem Kartoffeln wird der Teig besonders geschmeidig und hüllt die süßen Früchte perfekt ein. Gekrönt von einer samtigen, selbstgemachten Vanillesoße und knusprigen Butterbröseln ist dieses süße Herbstgericht ein absolutes Highlight.

Kochutensilien

- Topf
- Schaumkelle

Zutaten

Für die Zwetschgenknödel:

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Kartoffelstärke
- 500 g frische Zwetschgen
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- 6 EL Semmelbrösel
- 3 EL Zimt-Zucker (plus etwas mehr für die Füllung)

Für die cremige Vanillesoße:

- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (alternativ etwas Vanillekonzentrat)
- 25 g Zucker
- 1 Ei (getrennt – für die perfekte Bindung nutzen wir hier das Eigelb und das Ei)



Zubereitung

Schritt 1 Kartoffelmasse vorbereiten:

Die Kartoffeln kochen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Die Masse unbedingt vollständig abkühlen lassen, damit der Teig später nicht zu viel Mehl schluckt.

Schritt 2 Zwetschgen füllen:

In der Zwischenzeit die Zwetschgen an einer Seite einschneiden, aufklappen und den Kern entfernen. In jede Frucht einen kleinen Löffel Zimtucker an die Stelle des Kerns geben.

Schritt 3 Teig kneten:

Das Mehl, die Kartoffelstärke, eine Prise Salz und das Ei zur abgekühlten Kartoffelmasse geben. Alles zügig zu einem geschmeidigen Kartoffelteig vermengen. Falls der Teig noch zu klebrig ist, einfach esslöffelweise etwas mehr Mehl einarbeiten.

Schritt 4 Knödel formen:

Jeweils eine kleine Portion Kartoffelteig in der Hand zu einem flachen Kreis andrücken. Mit einer gefüllten Zwetschge belegen, den Teig vollständig darum verschließen und zu runden Knödeln formen. Achte darauf, dass die Teigschicht schön gleichmäßig und nicht zu dick wird.

Schritt 5 Garziehen lassen:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch sanft siedet (nicht sprudelt!). Die Knödel hineingeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Schritt 6 Vanillesoße binden: Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Schote und Mark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Schote danach entfernen. Ei und Eigelb in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren und die heiße Vanille-Sahne zugießen. Im heißen Wasserbad kurz und unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Soße samtig bindet (zur Rose abziehen). Den Topf sofort vom Herd nehmen.

Schritt 7 Brösel-Finish & Anrichten: In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Semmelbrösel unterrühren und goldbraun anrösten. Die abgetropften Knödel in den knusprigen Bröseln wälzen, großzügig mit Zimt-Zucker bestreuen und sofort zusammen mit der warmen Vanillesoße servieren.