

MIRABELLENKNÖDEL MIT SCHOKOLADE GEFÜLLT



Zutaten:

ausreichend für 2-3 Personen

- .1 kg Kartoffeln, mehligkochende
- .250g Mehl
- .100g Zucker
- .60g Butter, zimmerwarm
- .30g Grieß
- .2 Eier
- .1 Prise Salz
- .1 Packung Schokoladenpralinen
- .Mirabellen

Zubereitung:

Die Schokoladenpralinen aufmachen, testen und den Rest komplett in einem Schälchen in die Tiefkühltruhe stellen.

Die Kartoffeln schälen und kochen bis sie weich sind. Abschütten und kurz abkühlen lassen. Anschließend durch die Kartoffelpresse pressen.

Die Butter mit den Eiern und dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren, den Grieß und das Salz dazugeben. Nun das Mehl nach und nach in die Masse einrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer bemehlten Arbeitsfläche ablegen.

Die Mirabellen zur Hälfte aufschneiden und den Kern entfernen.

Auf jede Teigscheibe eine Mirabelle setzen und ein tiefgekühltes Schokoladenstückchen dazwischen klemmen. Nun den Teig gleichmäßig dick um die Frucht formen.

Die fertig geformten Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen und ca. 10 min ziehen lassen. Das Knödelwasser darf nicht mehr kochen, sobald die Knödel aufsteigen nur noch kurz ziehen lassen und aus dem Wasser holen.

In der Zwischenzeit 150g bis 200g Butter erhitzen, ca. 150g Semmelbrösel darin aufschäumen, dann goldbraun rösten und zum Schluss die Mirabellenknödel darin rollen. Die Knödel mit etwas Puderzucker bestreuen und schon sind sie fertig um Eure Liebsten zu verwöhnen.