



Benötigte Zutaten

200 g	Mehl
1/8 ml	Premium Alpenmilch
1/8 l	Wasser
30 g	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
1	Ei
10	Zwetschken
	Premium Teebutter
	Semmelbrösel
	Zucker

Zwetschkenknödel

nach Pongauer Art

Anleitung

Wasser, Milch, Salz und Butter aufkochen. Das Mehl beimengen, gut verrühren und so lange auf der Platte lassen, bis sich ein Klumpen gebildet hat und am Topfboden ein weißer Belag ist. Den Teig überkühlen lassen. Anschließend das Ei einrühren. 10 Minuten rasten lassen. Danach eine Rolle formen und 10 bis 12 Teile abschneiden. Den Teig um die Zwetschken formen.

Die Knödel im Salzwasser 15 Minuten leicht kochen lassen. In Butterbrösel wälzen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten