

## Informationen zur Sendung vom 29.08.2025

### Zwetschgenknödel

Von Ulla Scholz

### Zutaten (4 Portionen)

#### Zwetschgenknödel

15 Zwetschgen  
15 Stücke Würfelzucker  
1 kg mehligkochende Kartoffeln  
(geschält)  
130 g Mehl  
1 EL Kartoffelstärke  
100 g Weizengrieß  
2 Eigelb  
Prise Salz  
80 g Butter

#### Geröstete Semmelbrösel

150 g Butter  
200 g Semmelbrösel

#### Außerdem

Etwas Vanillesauce oder  
Pflaumenröster  
Zimt und Zucker

### Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abgießen und auf einem Blech ausdampfen lassen. Noch heiß durch eine Presse drücken und zur Seite stellen.

Die kalte Masse mit 80 g flüssiger Butter, den beiden Eigelben, Mehl, Grieß, einer Prise Salz und einem Löffel Kartoffelstärke zu einem glatten Teig verarbeiten.

Einen großen Topf bis über die Hälfte mit Wasser füllen. Etwas Salz zugeben und das Wasser zum Kochen bringen. Die Temperatur zurückschalten, da die Klöße nur ziehen sollen, damit sie gut zusammenhalten. Am besten einen Probekloß formen und ins Wasser gleiten lassen. Hält er zusammen kann mit Zwetschgen gefüllt werden – ist der Teig zu weich, wird noch etwas mehr Mehl untergemischt.

Nun die Kartoffelmasse in circa 15 gleiche Portionen teilen. Die Zwetschgen an einer Seite halb aufschneiden und den Kern herausholen und ein Stück Würfelzucker hineinlegen. Klöße rollen, etwas flach drücken und die gefüllte Zwetschge auflegen. Mit der Kartoffelmasse verschließen und rund formen. Nicht zu viele Knödel auf einmal in den Topf geben, damit sie nicht aneinanderkleben. Die, die fertig sind, mit der Lochkelle vorsichtig herausheben und auf eine Platte legen.

Für die knusprigen Butterbrösel das Paniermehl im Backofen, im Airfryer oder unter dem Grill leicht rösten. Zwischendurch einmal umrühren. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Brösel zugeben.

### Anrichten

Zwei bis drei Knödel auf Vanillesauce oder Pflaumenröster anrichten und mit Semmelbrösel-Butter sowie Zimt und Zucker verfeinern.

## Informationen zur Sendung vom 29.08.2025

### Zwetschgenknödel

Von Ulla Scholz

### Ullas Küchentipps

#### Der Einkauf

15 Zwetschgen zu 0,20 Euro; 15 Stücke Würfelzucker zu 0,05 Euro; 1 kg mehligkochende 1,50 Euro; 130 g Mehl zu 0,15 Euro; 1 EL Kartoffelstärke zu 0,05 Euro; 100 g Weizengrieß zu 0,20 Euro; 2 Bio-Eier zu 0,90 Euro; 230 g Butter zu 2,00 Euro; Gewürze pauschal: 0,10 Euro; Semmelmehl zu 0,00 Euro als Altbrotverwertung.

**Pro Portion circa 1,28 Euro.**

**Mit Vanillesauce oder Zwetschgenröster circa 2,00 Euro.**

#### Panierbrot aus altbackenem Brot herstellen

Die dunkle Rinde von Brötchen oder Baguette rundum wegschneiden. Das, was übrigbleibt, auf einer feinen Reibe raspeln und anschließend durch ein Sieb streichen. Gutes Panierbrot zeichnet sich dadurch aus, dass es besonders hell aussieht und nach dem Braten schön hellbraun bleibt.

#### Zwetschgenröster als Beilage

Ob Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen oder Beeren – sie alle lassen sich wunderbar nach österreichischer Art im Ofen zubereiten. Diese Methode, auch bekannt als Röster, eignet sich perfekt, um Obst so zu verarbeiten, dass sowohl der Eigengeschmack als auch die Form erhalten bleiben.

#### Zutaten

1 kg Zwetschgen  
80 g brauner Zucker  
Zimt oder Zimtstange

#### Zubereitung

Die Zwetschgen entkernen und in eine ofenfeste Form füllen. Mit Zimt und Zucker würzen und für circa 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen. Auskühlen lassen und kalt servieren.

#### Einfache Vanillesauce als Beilage

Eine einfache Vanillesauce ist aus wenigen Zutaten schnell gemacht. Die Sauce aus Puddingpulver wird aromatischer, wenn wir es mit echtem Bourbon-Vanillezucker würzen.

## **Informationen zur Sendung vom 29.08.2025**

### **Zwetschgenknödel**

Von Ulla Scholz

#### **Zutaten**

500 ml Milch

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

1 kleine Tüte Bourbon -Vanillezucker

4 – 5 EL Haushaltszucker

½ Becher geschlagene Sahne

#### **Zubereitung**

Das Puddingpulver mit ein wenig kalter Milch glattrühren. Restliche Milch mit Vanillezucker und Haushaltszucker erhitzen. Puddingpulver zugeben, alles gut aufkochen und dabei beständig rühren. Nach dem Abkühlen geschlagene Sahne unterheben.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**