

Böhmische Zwetschgenknödel

Zutaten:

500 g Mehl

300 ml lauwarme Milch

2 Eier

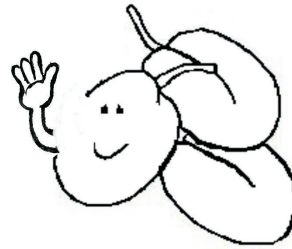
1 Prise Salz

1 Würfel Hefe

nach Bedarf Pflaumen

n.B. Zimt, Zucker

flüssige Butter



Einen Teil des Mehls in eine Schüssel geben, Salz beifügen, vermischen. Hefe mit Milch anrühren, dazu geben. Mit der restlichen Milch gut verrühren. Rest des Mehls und dann die verquirlten Eier begeben.

Den Teig von Hand kneten bis er sich von den Fingern löst und Blasen wirft. Warm gestellt aufgehen lassen. Teigstückchen bemehlen und je eine Zwetschge darin einwickeln.

In kochendes Salzwasser geben und ca.10 Minuten kochen lassen.

In einer Schüssel anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen und reichlich heißer Butter übergießen.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.