Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig

Zutaten für 12 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig-festkochend

125 g Mehl

30 g Schmalz oder weiche Butter

50 g Zucker, 1 TL Salz, m1 Pck. Backpulver

1 Ei, 12 Pflaumen (Zwetschgen)

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale sehr weich kochen, heiß schälen und durch Presse oder Sieb drücken. Leicht ausdampfen lassen und das Mehl mit einer Gabel unterheben. Die entstandenen Krumen abkühlen lassen. Alle übrigen Zutaten schnell unterkneten, da der Teig sonst anfängt zu kleben. Ca. 1-2 EL Teig nehmen und die gewaschene und evtl. entkernte Zwetschge darin einhüllen. Nahtstellen gut verschließen! In kochendes Wasser geben - nicht zu viel auf einmal. Wenn sie wieder an die Oberfläche kommen (ca. 5-10 Minuten), sind sie fertig.