

## Zwetschgenknödel

### Zutaten

250 g Topfen (Mager)  
50 g Butter, weich  
1 Ei  
250 g Mehl  
15 Zwetschgen  
etwas Salz und Zucker  
Semmelbrösel  
Butter  
Zimt und Zucker

Aus Topfen, Butter, Ei, Mehl, einer Prise Salz und Zucker mit dem Knethaken einen zähen Teig herstellen. Zwetschgen längs aufschneiden und entsteinen, nach Belieben mit einem Stück Würfelzucker füllen. Von dem Teig 1-2 EL abnehmen und je eine Zwetschge damit umhüllen, dabei darauf achten, dass die Zwetschge rundum gut eingepackt ist.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die Knödel dazugeben und bei mittlerer Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter rösten und über die Knödel geben, mit Zimt und Zucker bestreuen.