

Dessertvariation von Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel, Bayerisch Creme im Glas, Vanilleeis und frischen Beeren

Präsentiert von Birgit und Georg Apfelbeck,
Landgasthof Apfelbeck, Mamming

Der Kartoffelteig für die Zwetschgenknödel, 4 Portionen

Zutaten: 400 g Kartoffeln (mehlig), 2 Eigelb, 1 EL Butter, zerlassen, 120 g Mehl

Würzmittel: 1 Msp. Muskatnuss, gerieben, Pfeffer aus der Mühle und Salz

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 20-30 Minuten kochen. Abseihen und trocknen lassen.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Eigelb und Butter verkneten, dann erkalten lassen. Dann Mehl, Salz, Pfeffer und die geriebene Muskatnuss unter die Kartoffelmasse kneten.

Zubereitung Zwetschgenknödel, pro Person 2 Knödel:

Zutaten: 350 g Kartoffelteig wie oben beschrieben, 8 Zwetschgen, 4 Würfelzucker, 1 TL Zimt, 50 g Zucker, 100 g Weißbrotbrösel geröstet, 50 g Butter zum Abschmälzen.

Den Kartoffelteig ausrollen und in acht gleiche Quadrate schneiden. Die Zwetschgen waschen, vom Kern befreien und je einen halben Zuckerwürfel in die Zwetschgen geben.

Nun die Teigquadrate um die Zwetschgen wickeln, gut verschließen und zu Knödel formen.

Die Knödel in reichlich Salzwasser kochen.

Den Zimt, den Zucker und die Brösel vermischen, die Knödel darin wälzen und mit schäumender Butter übergießen. Garzeit: 15 min.

Der Extra-Tipp von Küchenchefin Birgit Apfelbeck: „Zu Zwetschgenknödel passen Fruchtsaucen oder Vanillesauce sowie Zimt- oder Vanilleeis.“

Bayerische Creme, für 4 Personen

Zutaten: Blattgelatine, ein Viertel Liter Milch, 1 Prise Salz, ½ Vanilleschote, aufgeschlitzt oder 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei, 2 Eigelb, 100 g Zucker und ¼ Ltr. Sahne, geschlagen.

Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Salz und der Vanilleschote erhitzen.

In einer Schüssel das Ei, das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren.

Unter Rühren die kochend heiße Milch dazugießen und bei mäßiger Hitze zur „Rose“ (bis 82 Grad) cremig rühren (darf nicht kochen). Die Creme unter öfterem Umrühren auf etwa 10 Grad abkühlen lassen.

Sobald die Creme zu stocken beginnt, nochmals durchrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

In kalt ausgespülte Portionsförmchen, Terrinenformen, füllen und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen, damit die Creme fest wird. Birgit Apfelbeck: „Wenn Sie die Bayerisch Creme in Gläser servieren, so braucht es nur eineinhalb Blatt Gelatine.“