Gebackene Ricotta – Zwetschgen Knödel im Kokosmantel

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Ein schönes Schmankerl in der Pflaumen Saison, einfach stimmig

Zutaten

- Für die Knödel:
- 300 g frische, vollreife, entkernte Zwetschgen
- 500 g Ricotta (Geht auch mit Bio - Quark)
- 200 g geriebenes Weißbrot ohne Kruste
- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- Mark 1 Vanillestange
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Abrieb einer ½ Orange
- 1 Prise Salz
- Für die Panade:
- 120 g Kokos Raspeln
- 2 Eier mit 2 El Milch „verklappert“
- Etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker mit der Butter, dem ausgekratzten Vanillemark sowie dem Abrieb und den Eier zunächst mit dem Handrührgerät 5 - 6 min. schaumig aufschlagen.

Schritt2

Das geriebene Weißbrot und den Ricotta dazu geben, glatt rühren und die Masse etwas kalt stelle. Anschließen die Knödel mit einer Zwetschge füllen und mit feuchten Händen formen.

Schritt3

2 Eier mit etwas Milch verklappern. Die Knödel zunächst in Mehl wälzen, durch die Eier ziehen, anschließend in den Kokosflocken rollen, etwas andrücken. In 160° C heißem Fett 3 - 4 min. knusprig heraus backen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Gern richte ich meine Ricotta-Zwetschgen Knödel mit Puderzucker eingestäubt, auf einem lauwarmen Zwetschgenkompott mit einer Zimt - Sahne an.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** Knödel, kokosmantel, ricotta, zwetschgen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-ricotta-zwetschgen-knoedel-im-kokosmantel/