



Süße Ricotta Knödel mit Rotwein - Zwetschgenröster

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstlich - saisonal, köstlich, lecker

Zutaten

- Für den Zwetschgenröster:
- 500 g Zwetschgen, gewaschen, halbiert, entsteint
- 100 g Zucker
- 1 Kapsel Sternanis, gedrückt
- 1/2 Zimtstange
- 100 ml Rotwein
- Für die Knödel:
- 200 g Toastbrot ohne Rinde, gerieben
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 2-3 Tl Orangenabrieb
- 500 g Ricotta
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwetschgenröster:

Schritt2

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und mit dem Rotwein aufgießen. Kurz aufstoßen lassen, Sternanis, Zimtstange und die Zwetschgen dazu geben.

Schritt3

Deckel drauf, 2-3 min. dünsten, "bissfest" garen, Zimt und Sternanis wieder entfernen.

Schritt4

Die Ricotta Knödel:

Schritt5

75 g Butter, 50 g Puderzucker und Vanillezucker mit dem

Schritt6

Handrührer schaumig schlagen.

Schritt7

Mit den Eigelb und dem ganzen Ei, der aufgeschlagene Butter, Semmelbrösel, Orangenschale und Salz vermischen und den Ricotta unterheben.

Schritt8

1 Stunden kalt stellen und dabei mehrfach durchrühren.

Schritt9

Ca.3 l Salzwasser zum Kochen bringen und mit feuchten Händen geformten, beliebig großen Knödel einlegen.

Schritt10

Unterhalb des Siedepunkts bei kleiner Hitze 13- 14 min. "simmern" lassen, bis die Knödel oben schwimmen.

Schritt11

Die Schmelze:

Schritt12

Die restliche Butter aufschäumen und 2 El Semmelbrösel und etwas Zucker 1-2 min. goldgelb rösten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Knödel in der Schmelze wälzen und auf dem noch warmen Zwetschgenröster anrichten, mit Puderzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, bodenständig, rotwein, typisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)800
- Fett (g)42
- KH (g)79
- Eiweiss (g)21
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-ricotta-knoedel-mit-rotwein-zwetschgenroester/>