

Zwetschgenknödel mit Marzipan, Nussbutter und eigenem Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich in der Zwetschgenzeit!

Zutaten

- Für die Zwetschgenknödel:
- 750 g vollreife Zwetschgen oder auch Pflaumen
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Weizenmehl
- 2 El Hartweizen Gries
- Etwas Würfelzucker
- 80 g Marzipan
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- Für das Kompott:
- 1 kg vollreife Zwetschgen
- Etwas Zimt
- 1/4 l trockener Rotwein
- Etwas Puderzucker
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Für die Nussbutterschmelze:
- 200 g Butter
- 50 - 60 g Paniermehl
- 1 El Zucker
- 30 g gemahlene Walnüsse
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g gemahlene Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelmasse:

Schritt2

Die gekochten Kartoffeln durchpressen, Mehl, Gries, 1 Prise Salz und die Eier dazu geben; alles gut miteinander verarbeiten.

Schritt3

Den noch warmen Teig, etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder auch einer großen Tasse runde Plättchen ausstechen.

Schritt4

Das Füllen:

Schritt5

Die Zwetschgen halbieren und jeweils 2/2 mit einem Stück Würfelzucker und dem Marzipan füllen. Verschließen, zusammendrücken, rund rollen.

Schritt6

In siedendem Wasser garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt7

Den Rest Zwetschgen für das Kompott halbieren oder vierteln.

Schritt8

Das Kompott::

Schritt9

2 El Puderzucker hellbraun schmelzen und mit dem Rotwein und Zitronensaft ablöschen. Die Zimtstange hinzufügen, 2 - 3 min. verkochen, reduzieren. Die Zwetschgen dazu geben und 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel „bissfest“ dünsten. Ev. etwas mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt10

Die Nussbutterschmelze:

Schritt11

Die Butter in einer Stielpfanne auslassen und mit dem Zucker etwas bräunen. Zunächst die Nüsse, anschließend das Panierbrot dazu geben, 1 - 2 min. karamelisieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Zwetschgenknödel aus dem Wasser heben und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen. In die vorbereitete Nussschmelze geben und rund herum gut wälzen.

Schritt14

Die Knödel auf dem warmen Kompott anrichten und sofort servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** köstlich, Österreichisch, regional, saisonal, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgenknoedel-mit-marzipan-nussbutter-und-eigenem-kompott/>