

Zwetschgenknödel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 8 Portionen

- 2 Vanilleschoten
- 1 abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 300 g Zwetschgen (frisch oder tiefgekühlt, aufgetaut)
- 8 Stück Würfelzucker
- Jodsalz
- 250 ml fettarme Milch
- 250 ml Sahne
- 4 EL Zucker
- 4 Eigelbe
- 100 g Nüsse
- 2 EL Butter oder Margarine
- 3 EL Puderzucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1832 kJ
Energie (Kilokalorien):	438 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,9 g
Kohlenhydrate:	48 g
davon Zucker:	24 g
Ballaststoffe:	5 g
Eiweiß:	9,4 g
Salz:	1,1 g

Zubereitung

1. Für die Zwetschgenknödel: Vanillemark aus 1 Schote kratzen. Schale von einer unbehandelten Zitrone fein abreiben. 625 ml Wasser, Vanillemark und Zitronenschale verrühren, 1 Packung Pfanni Teig für Klöße nach Packungsanleitung einrühren und quellen lassen.

2. 300 g Zwetschgen entsteinen (oder auftauen lassen) und jeweils mit einem Stück Würfelzucker füllen.

Knödelteig in 8 Portionen teilen und zu Fladen formen. Jeden Fladen mit einer Pflaume belegen und den Teig zu einem Knödel formen. Knödel in siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Aus dem Kochwasser nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Für die Vanillesoße: 250 ml Milch und 250 ml Sahne, Mark von 1 Vanilleschote und 4 EL Zucker aufkochen. 4 Eigelbe verquirlen. Kochende Vanillemilch mit einem Schneebesen unter das Eigelb rühren. Mischung in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen (nicht kochen lassen). Vanillesoße abkühlen lassen.

4. 100 g Nüsse fein hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Nüsse darin rösten. 3 EL Puderzucker zugeben und die Nüsse karamellisieren lassen. Zwetschgenknödel zugeben und im Nusskaramell schwenken. Zwetschgenknödel mit Vanillesoße anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen