

Rezepte aus dem Hessenpark



Zwetschgenknödel

1 Kilogramm Kartoffeln

2 Eiern,

1 Prise Salz

1 Prise Muskat

100 Gramm Stärkemehl

12 Pflaumen

12 Stück Würfelzucker

am Vortag kochen. Am nächsten Tag die kalten Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit

vermengen. Den Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Teil in der Handfläche flach drücken. In die Mitte legt man eine von

deren Stein durch eins von

ersetzt wurde. Den Teig um die Pflaume herum legen und verschließen. Den Knödel schön rund formen und in kochendes Salzwasser legen. Eine Viertelstunde ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen!!!). Dazu passt gebräunte Butter mit Zimt-Zucker oder Vanillesoße.