

# Zwetschgenklöße

---

## Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 70g weiche Butter
- 200g Mehl
- 250g Quark
- Zwetschgen
- Würfelzucker
- Semmelbrösel und Zucker

## Zubereitung

- Aus Ei, Butter, Mehl und Quark einen nicht so festen Teig herstellen
- Teig ca. 1 Stunde kühl stellen
- Zwetschgen und zwischen beide Hälften einen Würfelzucker geben
- Teig zu einer länglichen Rolle formen und fingerbreite Stücke abschneiden
- Teig zu einem flachen Kreis formen, Zwetschge reinlegen und Teig darüber zu einer Kugel formen
- Zwetschgenklöße in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel nach oben steigen
- In der Zwischenzeit Semmelbrösel und Zucker in Pfanne anbräunen
- Knödel mit Schaumkelle herausnehmen und in der Pfanne mit den Semmelbröseln vorsichtig wenden