

Zwetschgenknödel mit Reibkäse



Hurra, die Zwetschgen sind reif, es gibt wieder Zwetschgenknödel.

Zutaten:	Zubereitung:
Für den Hefeteig:	
375 g Mehl	in eine Schüssel sieben
25 g frische Hefe (= ½ Würfel)	in die Mitte des Mehles bröckeln
40 g Zucker	darüber streuen
1/8 l Milch	lauwarm! darüber gießen. Achtung, die Milch darf nicht heiß sein, sonst verbrennt die Hefe. Dann lieber kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden.
40 g Margarine	und
1 Ei	an den Mehtrand geben, damit alles gleichzeitig Zimmertemperatur erreichen kann. 15 Min Vorteig gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

	Dann mit einem Knethacken zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten.
Für den Reibkäse: 500 g Magerquark	auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Anschließend das Geschirrtuch mit Hilfe eines Gummis zu einem Säckchen zusammenbinden. Das Quark-Säckchen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 30 Minuten köcheln lassen. Dann das Säckchen aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und die Flüssigkeit gut auspressen. Nun das Säckchen öffnen und den Quark auf der Handreibe oder im Thermomix fein reiben.
Zwetschgen Kompott und Füllung für die Knödel: 1 kg Zwetschgen	entsteinen. Den gut gegangenen Hefeteig in 12 Portionen teilen. 12 Zwetschgen mit jeweils
12 Stück Würfelzucker	einem Stück Zucker füllen und mit Teig umhüllen. Zu einem runden Knödel formen. Dabei darauf achten, dass die Zwetschge nicht heraus schaut. Die Knödel nochmals 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Zwetschgen mit
5 Eßl Wasser	und
etwas Zucker	in einem Topf weich kochen lassen.

Wasser	in einem großen 6 Liter Topf kochen lassen. 6 der Zwetschgenknödel hineingeben und zugedeckt 12 Minuten sanft köcheln lassen. Achtung! Während dieser 12 Minuten den Deckel nicht öffnen, da die Knödel sonst zusammenfallen und hart werden. In der Zwischenzeit
125 g Butter	in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Beiseite stellen. Nun die Knödel mit einem Knödel-Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit 2 Gabeln sofort aufreißen. Hier am besten zu Zweit arbeiten. Während sie sich die erste Knödelladung schmecken lassen. Kocht die zweite Ladung.

Servieren: Den aufgerissenen Knödel mit Reibekäse, Kristallzucker und Butter beträufeln. Dazu das Zwetschgen-Kompott reichen.