



## Benötigte Zutaten

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 200 g   | Mehl               |
| 1/8 ml  | Premium Alpenmilch |
| 1/8 l   | Wasser             |
| 30 g    | Premium Teebutter  |
| 1 Prise | Salz               |
| 1       | Ei                 |
| 10      | Zwetschken         |
|         | Premium Teebutter  |
|         | Semmelbrösel       |
|         | Zucker             |

## Zwetschkenknödel

nach Pongauer Art

### Anleitung

1. Wasser, Milch, Salz und Butter aufkochen.
2. Das Mehl beimengen, gut verrühren und so lange auf der Platte lassen, bis sich ein Klumpen gebildet hat und am Topfboden ein weißer Belag ist.
3. Den Teig überkühlen lassen. Anschließend das Ei einrühren. 10 Minuten rasten lassen.
4. Danach eine Rolle formen und 10 bis 12 Teile abschneiden. Den Teig um die Zwetschken formen.
5. Die Knödel im Salzwasser 15 Minuten leicht kochen lassen. In Butterbrösel wälzen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten