



Rhabarberknödel

Zutaten für ca. 15 Knödel:

- 300 g mehliges Kartoffel
- 150 g Mehl glatt
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Topfen
- Rhabarber (1-2 mittlere Stangen)
- Erdbeer- oder Rhabarbermarmelade

- 50 g Butter
- 200 g Brösel
- 50 g Zucker



Zubereitung:

- ♥ Am Vortag den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Eine Eismwürfelform mit Marmelade zur Hälfte befüllen und darauf pro Formchen ein Stück Rhabarber legen. Danach mit Marmelade bedecken.
- ♥ Alternativ zur Marmelade kann man auch Rhabarber- oder Erdbeermus zubereiten und mit Stärke eindicken. Danach die Form mit Frischhaltefolie abdecken und in den Tiefkühlschrank geben.
- ♥ Die Kartoffeln kochen, noch heiß schälen und durch ein Kartoffelpresse drücken. Falls keine Kartoffelpresse vorhanden ist, kann man sie auch fein reiben. Die Kartoffeln in einer Schüssel abkühlen lassen. Danach das Ei, den Topfen sowie das Mehl und Salz hinzugeben und verkneten. Der Teig soll nicht zu lange geknetet werden, da er sonst zäh wird.
- ♥ Die Rhabarberwürfel aus der Eismwürfelform geben und rasch verarbeiten. Dafür ein Stück vom Teig abschneiden und zu einem runden Taler formen. Den Würfel hineinlegen, gut mit dem Teig verschließen und zu einem Knödel formen. Die Knödel in leicht kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- ♥ Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Zucker hinzugeben. Ist der Zucker geschmolzen, können die Brösel hinzugegeben werden. Die Knödel in den Bröseln wälzen und servieren.
- ♥ Die Knödel eignen sich perfekt als Nachspeise oder Hauptspeise. Isst man Süßspeisen als Hauptspeisen empfehle ich als Vorspeise einen Salat oder eine Gemüsesuppe. Mahlzeit!