

# Zwetschgenknödel mit Verpoorten-Soße

## Zutaten

Für den Knödelteig:

350 g Kartoffeln

(geschält, gekocht und durch die Kartoffelpresse gedrückt), bitte am Vortag vorbereiten,

50 g Mehl

1 Eigelb

Salz

außerdem:

8 Zwetschgen

8 Stück Würfelzucker

Für die Soße:

250 ml (plus 3 EL) Milch

150 ml Sahne

2 EL Zucker

1-2 Vanilleschoten

1 Ei

1 TL Speisestärke

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten rasch zusammen verkneten (sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zufügen)

Zwetschgen waschen, der Länge nach einschneiden (nicht halbieren), Kern entfernen und stattdessen ein Stück Würfelzucker hineingeben. Jede Zwetschge komplett mit Teig umhüllen und die Knödel in Salzwasser (knapp unter dem Siedepunkt) 25 Minuten garziehen lassen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Für die Soße Milch, Sahne, ausgekratztes Vanillemark und Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen, Zucker zufügen. Ei leicht verquirlen, Speisestärke mit 3 EL Milch anrühren, dann unter das Ei rühren. Diese Mischung in die kochende Vanillemilch (Schneebeesen) rühren und einmal richtig durchkochen lassen. Soße in eine Schüssel umfüllen und sobald sie nur noch lauwarm ist, 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Knödel mit etwas Soße übergießen und anrichten.  
Restliche Soße extra dazu reichen.

## Leser-Tipp

Die Eierlikörsoße schmeckt warm oder kalt. Wer möchte, kann die Knödel vor dem Anrichten erst noch in mit Butter gebräunten Semmelbröseln wenden.

[Link zum Rezept: Zwetschgenknödel mit Verpoorten-Soße](#)