



WW Zwetschgenknödel

Description



Für 4 Personen
250 g Magerquark
1 Ei
40 g Halbfettmargarine
1 Prise
2 EL Zucker
130 g Paniermehl
1 TL Backpulver
8 Zwetschgen oder Aprikosen
40 g Marzipan
2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Quark mit Ei, Margarine, Salz und Zucker verrühren. Paniermehl mit Backpulver mischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 15 Minuten kalt stellen.
2. Zwetschgen entkernen und mit Marzipan f llen. Teig in 8 Teile teilen, mit feuchten Händen zu Kugeln formen und platt drücken. Zwetschgen damit umschließen. Knödel in kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Mit braunem Zucker bestreuen und servieren.

3. Ein Paar Zwetschgen in etwas Wasser andÄ¼nsten und mit etwas SÄ¼Ä?stoff vermengen. Zu den KnÄ¼deln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

KÄ¼hlzeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten 6

Pro Person: 6 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark