



Vegane Zwetschkenknödel mit Vanillesoße, Butterbröseln & Pistazien

Zutaten für 9-10 Knödel

Für die Knödel

- 10 Zwetschken
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Weichweizengrieß
- 100 g Weizenmehl oder Dinkelmehl und etwas Mehl für die Arbeitsfläche | type 550 oder 630
- 50 g Margarine | ich benutze Bio-Aslan
- Eine Prise Salz
- Zimt
- 10 kleine TL Rohrzucker

Tipp: Dieses Rezept funktioniert auch ganz wunderbar mit Aprikosen. Dafür schlichtweg die Zwetschken durch Aprikosen ersetzen. Man sollte jedoch darauf achten, die kleinen Zuckeraprikosen und nicht die sehr großen Arten zu verwenden, sonst reicht der Teig nur für zwei Drittel der angegebenen Portion.

Für die Vanillesoße und die süßen Knusperbrösel

- 200 ml Pflanzendrink
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt
- 1 Vanilleschote
- Eine Messerspitze Guarkernmehl
- Eine Prise Kurkuma (färbt die Soße schön gelblich)
- 50 g Margarine
- 2 EL Rohrzucker
- 6 EL Semmelbrösel | bzw. Paniermehl
- 1 TL Zimt
- 1-2 EL geschälte, ungesalzene Pistazien

Zubereitung (45 Minuten Ruhezeit für den Teig + 35-40 Minuten Arbeitszeit)

1. Mehlig kochende Kartoffeln schälen und ohne Salz in kochendem Wasser weich kochen. Damit dieser Vorgang schnell geht, viertele ich die Kartoffeln. Die Kochzeit beträgt in etwa 10-12 Minuten, je nach Sorte und Größe. Anschließend Wasser abgießen, Kartoffeln kurz abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Rührschüssel drücken. Masse etwas abkühlen lassen.
2. Mehl und Weichweizengrieß mit einer Prise Salz, der veganen Butter und einer großen Prise Zimt hinzu geben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem weichen Teig kneten. Sobald sich eine Teigkugel formen lässt, Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einem elastischen Teig kneten, zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie umschlossen für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. In der Zwischenzeit können die Zwetschken gewaschen und entsteint werden.
4. Dann die Vanillesoße zubereiten. Dafür Pflanzendrink in einen Topf geben. Zimt einrühren. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Vanilleschote in die Pflanzenmilch legen. Pflanzenmilch erhitzen, etwa 3-4 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. 3 EL Ahornsirup einrühren und die Soße mit einer Prise Kurkuma gelblich färben. Wer möchte gibt zum Schluss eine Messerspitze Guarkernmehl zum leichten Andicken der Soße hinzu.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu einer Rolle formen und kleine Portionen abstechen. Die Teigportionen in der Handfläche auseinander drücken, je Portion eine Zwetschke hinein geben, einen TL Rohrzucker mit einer Prise Zimt in die Zwetschkenmitte füllen, Zwetschke schließen und den Teig mit beiden Händen um die Zwetschke zuziehen. Umschlossene Zwetschke zwischen den Händen gleichmäßig rund rollen. Vorgang so lange wiederholen, bis Zwetschken und Teig verbraucht sind.
6. Wasser in einem Topf erhitzen. Zwetschkenknödel in kochendes Wasser einlegen, Hitze etwas reduzieren und Knödel etwa 6-8 Minuten im köchelnden Wasser ziehen lassen. Wenn die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig.
7. In der Zwischenzeit Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. 2 EL Rohrzucker einstreuen und im Fett etwas anrösten. 6 EL Semmelbrösel und Zimt hinzu geben und immer wieder leicht umrühren. Brösel in der Pfanne etwa 3-4 Minuten anrösten lassen, bis sie schön goldbraun und knusprig

sind. Dann Pfanne vom Herd nehmen. Einige Pistazien hacken und bereit stellen. Vor dem Servieren die Vanillesoße nochmals erwärmen und umrühren.

8. Vanillesoße in vertiefte Teller geben. 1-2 Knödel pro Portion auf die Soße setzen, leicht mit Soße übergießen und die Knödel mit süßen Knusperbröseln bestreuen. Zwetschkenknödel mit gehackten Pistazien garniert servieren. Ich garniere das Gericht mit Minze oder Melisse.