

## **Pflaumenknödel**

### **Zutaten (4 Personen):**

700 g Kartoffeln

250 g Mehl

40 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 kg Pflaumen

Mohn

Puderzucker

zerlassene Butter

### **Experimentiervorschrift:**

Pellkartoffeln kochen, schälen und abkühlen lassen. Kartoffeln reiben, mit Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Eine Pflaume mit Stein mit dem Teig umhüllen und einen Knödel formen.

Knödel in kochendes Salzwasser geben, ach dem Aufkochen 5–7 Minuten sieden lassen. Mohn und Puderzucker mischen, über die Knödel geben, zum Schluss zerlassene Butter darüber geben.