

# Gries - Zwetschgen - Knödel

Zutaten:

8-10 Zwetschgen

250 g Magerquark

Salz

2 Eßlöffel Dorenmehl

1 Ei

ca. 175 g Hartweizen Grieß

30g Mandelblättchen

Sofse:

150 g Zucker

1 Teelöffel gem. Zimt

20 g Butter

150 ml Zwetschgensaft oder Apfelsaft oder Himbeersaft.

Zubereitung:

Zwetschgen entsteinern, Quark, 1 Prise Salz, Mehl und Ei verrühren. Grieß nach und nach dazugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Zwetschgen mit Mandelblättchen füllen, mit nassen Händen mit dem Gries-Teig umhüllen und zu Knödel formen. Die Knödel in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen lassen. Für die Sofse den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Zimt und Butter unterrühren. Saft dazugießen und so lange rühren bis der Karamel gelöst ist. Knödel abtropfen lassen und mit Sofse servieren.  
(Doppelte Menge ergibt eine Mahlzeit für 4 Personen)