

Servietten-Pflaumenknödel

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Knödelmasse:

½ l Milch
150 g Weizengrieß
1 EL Butter
100 g Semmelwürfel
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 KL gemahlener Zimt
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
500 g entsteinte, klein geschnittene Pflaumen
4 EL Semmelbrösel

Vanillesoße:

1 l Milch
6 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

Zitronenmelisseblätter

1 Knödelmasse:

Die Milch zum Kochen bringen und den Grieß einrühren. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Butter zerlassen, Semmelwürfel dazugeben und kurz rösten. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Eier, Salz, Zucker, Gewürze, Vanillin-Zucker und Aroma verrühren und über die Semmelwürfel gießen. Pflaumen, Brösel und Grießkoch dazugeben und das Ganze gut vermischen.

- 2 Die Hälfte der Masse auf einem be fetteten Backpapier zu einer 6 cm dicken Rolle formen. In das Papier einrollen, fest in ein Küchentuch einwickeln und die Enden zubinden. Diesen Vorgang noch 1-mal wiederholen.

Die Rollen in siedendes Wasser legen und aufkochen lassen. Die Serviettenknödel bei niedriger Hitze 20 Min. in siedendem Wasser ziehen lassen.

3 Vanillesoße und zum Verzieren:

Für die Soße Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Serviettenknödel vorsichtig auswickeln und in Scheiben schneiden. Heiß mit Soße servieren und mit Melissenblättern verzieren.