Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Gebackene Mühlviertler Zwetschkenknödel

Zubereitung

1. Erdäpfeln noch warm pressen und mit Mehl, Salz und Eiern zu einem Teig kneten.
2. Teig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden, mit einer Zwetschke belegen und Knödel formen.
3. Eine Rein/Auflaufform mit Butter befetten, die Knödel hineinschlichten und bei 180° C gut 45 Minuten im Rohr backen.
4. In der Zwischenzeit Milch mit Kristallzucker erwärmen. Wenn die Knödel leicht braun sind, mit der erwärmten Zuckermilch übergießen und fertig backen.

Zutaten

4 Personen

- 1 kg mehlige Erdäpfel (gekocht)
- 2 Eier
- ca. 250 g Mehl
- Salz
- Butter für die Form
- Hauszwetschken
- Für den Guss: ca. ½ l Milch
  Kristallzucker