

Gebackene Zwetschkenknödel

Gebakken pruimenknoedels

500 gr. kruimige aardappelen
125 gr. bloem
80 gr. boter
2 eieren
20 kleine pruimen
1½ dl. slagroom
1 - 2 el. suiker

500 gr. aardappelen gaar koken, pellen en door de aardappelpers werken. Meng er de bloem, 1 ei en 30 gr. boter door en kneed er een deeg van.

Was de pruimen en droog ze. Veel mensen vinden dat deze pruimenknoedels beter smaken als de pit wordt meegebakken, maar als er kinderen aan tafel zitten, dan zou ik de pitten er toch maar liever uit halen. Snij de pruimen half open, zodat ze heel blijven, en wip de pit er met je mes of met een theelepeltje uit. In de plaats van de pit kun je er evt. een half suikerklontje in stoppen.

Van het deeg maak je een rol van 5 cm. dik. Snij er met een mes schijven af van ongeveer 1½ cm. Bestuif je handen met wat bloem, druk het stukje deeg plat in je handpalm. Leg er een pruim in en knijp het deeg er rondom dicht. Zorg dat de deegbal goed gesloten is.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Zet een bakvorm op het fornuis en laat er 50 gr. boter in smelten. Leg er de pruimenknoedels in en keer ze voorzichtig, zodat ze bedekt zijn met de boter. Zet de vorm dan in de hete oven en laat ze in drie kwartier mooi bruin bakken.

Klop het resterende ei los met de slagroom en de suiker. Giet het over de pruimenknoedels en laat het nog eens een kwartier verder bakken.