

Mozartknödel

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei, Bad Homburg

Zutaten:

400g Gekochte Kartoffeln
Eine Briese Salz
1 Ei
250g Mehl
150g Zartbitter-Schokolade
150g Marzipan
100g Mandeln
80g Butter
200g Pflaumen

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale im Backofen etwa 45 Minuten weich garen, anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. 30 Gramm Butter mit dem Mehl, Ei und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Anschließend ruhen lassen.

Die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die restlichen 50g Butter zugeben und gut verrühren. Die Mischung im Kühlschrank fest werden lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. In der Zwischenzeit die Schokoladenmischung in zwölf gleiche Teile teilen und jedes Stück in eine Pflaume drücken. Die Marzipanmasse ebenso in zwölf gleiche Teile teilen und zwischen zwei Klarsichtfolien etwa zwei Millimeter dünn ausrollen. Die Pflaumen mit einer Marzipanschicht umhüllen und zum Knödel formen. Jeden Knödel nun mit dem Kartoffelteig umhüllen.

Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. zehn Minuten gar ziehen lassen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und in den gerösteten Mandeln wälzen. Abschließend mit etwas Puderzucker bestreuen.