

# Powidl-Pflaumenmus-Knödel mit Mohn-Schmelze und Vanille-Eis

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/11/powidl-pflaumenmus-knoedel-mit-mohn-schmelze-und-vanille-eis/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/11/powidl-pflaumenmus-knoedel-mit-mohn-schmelze-und-vanille-eis/)

Zutaten für 4 Personen

## Für das Eis:

- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe

## Für die Knödel:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelbe
- 80 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 4 EL Powidl (Pflaumenmus)

## Für die Mohn-Schmelze:

- 50 g Butter
- 75 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL gemahlener Mohn
- Schale 1 unbehandelten Orange

## Außerdem:

- Mehl zum Bearbeiten
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf den Backrost legen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde weich garen.

Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. 2 Eier und 2 Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Gegarte Kartoffeln auspacken, halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 2 Eigelben, Mehl und Grieß zu einem glatten Teig kneten.

50g Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Mohn zugeben und unter Rühren anrösten. Zucker und Orangenschale zugeben und beiseite stellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen formen, 1 TL Powidl darauf geben. Die Teigfladen mit bemehlten Händen vorsichtig zu runden Knödeln formen.

Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 - 12 Minuten garen. Dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

Die Knödel in tiefen Tellern anrichten, restliche Mohnschmelze darüber verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu das Vanille-Eis servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 7.11.2015

Prominenter Gast: Ireen Sheer