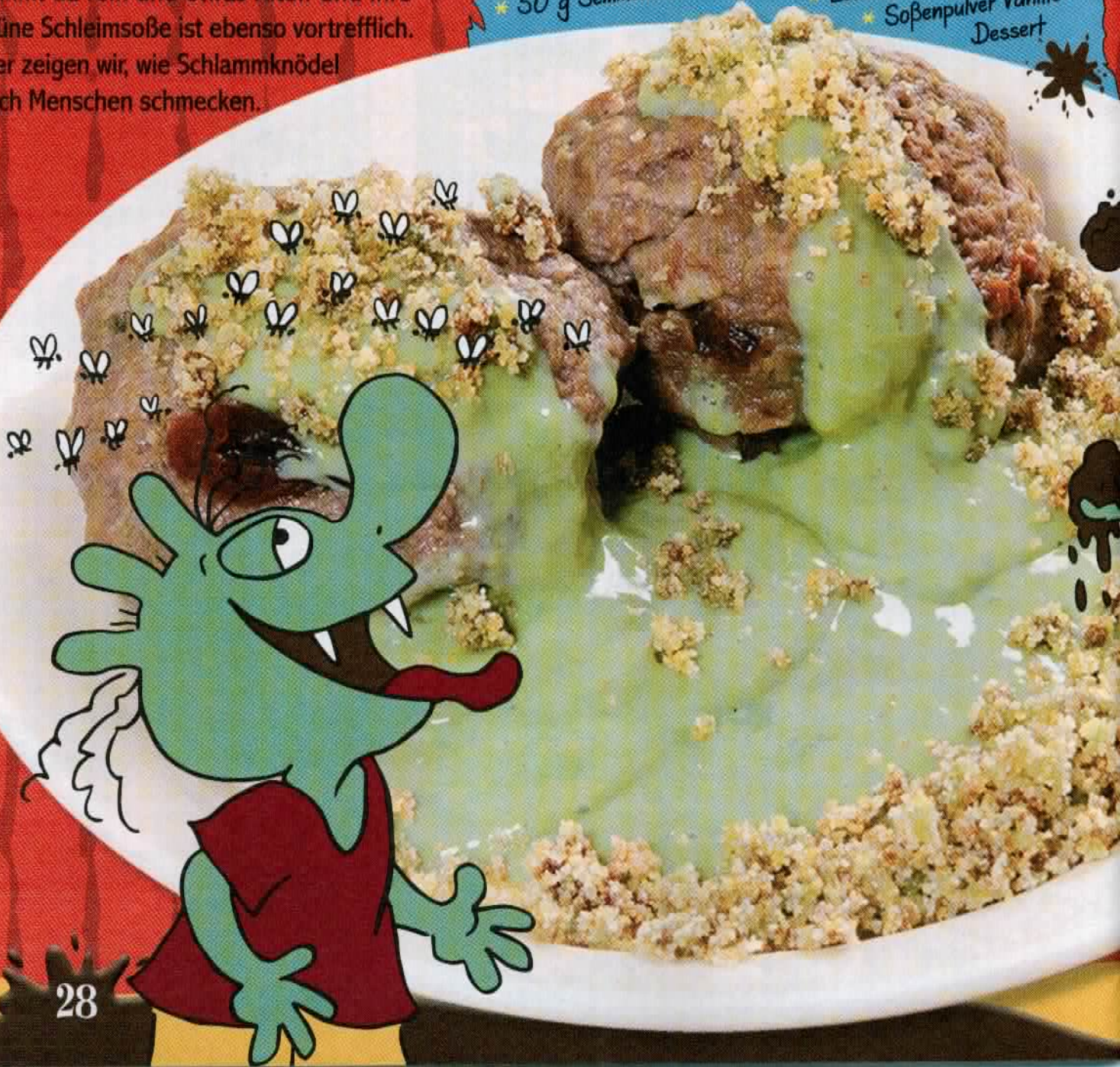




Olchige Schlammknödel

Schlammknödel von Olchi-Mama sind nicht nur in Schmuddelfing berühmt! Feinster Matsch von der Müllkippe kommt da rein und etwas Altöl. Und ihre grüne Schleimsoße ist ebenso vortrefflich. Hier zeigen wir, wie Schlammknödel auch Menschen schmecken.

Zutaten: 500 g Magerquark * geriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone * Vanillezucker * 1 Prise Salz * 250 g Mehl * 4 Eier * 80 g Butter * 50 g Semmelbrösel * getrocknete Pflaumen * Lebensmittelfarben * Soßenpulver Vanille-Dessert





Zubereitung:



1. Reibe die Schale der Zitrone ab und stelle den Magerquark bereit.



2. Vermenge Quark, Butter, Eier, Zitronenschale und Salz.



Lass dir von einem Erwachsenen helfen!



3. Gib das Mehl zur Quarkmischung und verrühre alles zu einem glatten Teig. Färbe den Quarkteig mit Lebensmittelfarbe nach Belieben so ein, dass er wie Schlamm aussieht.



4. Schneide die Trockenpflaumen bis zur Hälfte ein und stecke in jede Pflaume ein Stück Würfelzucker.



5. Forme aus dem Quarkteig Knödel und spicke sie mit den Zuckerpflaumen. Gib die Knödel in kochendes Salzwasser und lasse sie etwa 20 Minuten lang ziehen.



6. Rühre die Vanille-Dessert-Soße nach Packungsbeilage an und färbe sie mit Lebensmittelfarbe grünbraun ein.



7. Zerlasse etwas Butter in einer Pfanne und vermenge sie mit den Semmelbröseln. Färbe auch die Semmelbrösel schlammfarben ein.



8. Lege die Schlammknödel auf einen Teller und gib Vanillesoße dazu. Runde alles mit den Semmelbröseln ab.

