

## Gemütliches Essen für ungemütliches Wetter: 6 süße Knödel



Der Herbst kann kommen. Und der Winter auch. Und jede andere Jahreszeit. Denn süße Knödel schmecken einfach immer super! Und auch der Sommer hat ja bekanntermaßen mal ungemütliches Kuschelwetter zu bieten. Egal, ob du eher was Klassisches mit Obst brauchst, etwas Ausgefallen mit Milchreis oder ganz exotische Mochi mit Eisfüllung, diese 6 Knödel bieten für jeden Geschmack das Richtige.

### Was unterscheidet süße von herzhaften Knödeln?

Knödel ist nicht gleich Knödel. Der Teig von herzhaften unterscheidet sich grundsätzlich von süßen Knödeln. Herzhafte Knödel werden zum Beispiel oft aus einem Kartoffelteig zubereitet - rohe oder gekocht, mit Semmeln oder ohne. Süße Knödel bestehen aus einem Teig, der an sich noch nicht süß schmecken muss, zum Beispiel aus **Grieß** oder **Quark**. Marillknödel sind typische Topfenknödel, also aus Quark.

Du wirst aber natürlich auch süße Knödelchen finden, in denen **mehlige Kartoffeln** verwendet werden, sie liefern immerhin Stärke und machen die Knödel schön fest. Du hast noch **Milchreis** übrig? Auch aus Milchreis lassen sich kleine leckere Bällchen formen, die du füllen und sogar frittieren kannst.

Sowohl herzhafte als auch süße Knödel werden in Salzwasser gar gezogen. Salz im Wasser erhöht die Siedetemperatur, das heißt, das Wasser kocht heißer als ungesalzenes Kochwasser. Vorteil: Die Garzeit reduziert

sich. Außerdem bleibt der Geschmack dann in den Knödeln, statt auszuwaschen.

### So halten deine Knödel gut zusammen

Wenn du den Verdacht hast, dass dein Knödelteig viel zu feucht ist, solltest du als allererstes **einen Probekloß garen**. Am fertigen Kloß siehst du, ob die Konsistenz tatsächlich zu klebrig ist oder ob der Garvorgang dem Teig den letzten Schliff gibt.

Wenn du Probleme hast, deine Knödel überhaupt zu formen, weil der Teig so stark an deinen Händen klebt, probier zuerst, deine Hände nochmal gründlich zu waschen und dann **mit feuchten Händen** zu arbeiten. Auch wenn du nach 3-4 Knödeln wieder deine Hände waschen musst, ist das ok.

Erst wenn wirklich gar nichts funktioniert und auch gar gezogene Knödel nicht deinen Erwartungen entsprechen, solltest du den Teig schrittweise mit **mehr Mehl** bearbeiten. Beachte dabei, dass zu viel Mehl dafür sorgen kann, dass deine Knödelchen furchtbar zäh und fest werden.

Wenn im Teig schon Mehl oder Grieß enthalten ist, kannst du ihn auch einfach erstmal **30 Minuten quellen** lassen, manchmal ergibt sich so schon eine ganz andere Konsistenz.

### Die wichtigsten Tipps für dein Knödelglück

Damit alles rund läuft, habe ich dir ein paar einfache Kniffe zusammengestellt, die mir bei meinen ersten Versuchen sehr geholfen haben:

- **Lass deine Zutaten und deinen Teig gut auskühlen.**  
Kartoffeln, Grieß und Milchreis werden am klebrigsten, wenn sie Raumtemperatur erreicht haben. Außerdem lassen sie sich so auch kinderleicht verarbeiten und formen, ohne dass der Teig zu feucht wird.
- **Wenn deine Knödel nicht ganz dicht sind und im Wasserbad aufplatzen,** liegt das wahrscheinlich daran,

## Gemütliches Essen für ungemütliches Wetter: 6 süße Knödel

dass der Teigmantel kleine Risse hatte. Achte darauf, wenn du deine Knödel formst. Wenn du Gäste hast, sei nicht enttäuscht: Zerkleiner einfach alle Knödel und gib extra Zimt und Zucker drüber. Nenn es deine Eigenkreation und schon sind alle wieder glücklich.

- Die Verpackung macht's: Brösel bringen richtig Pfiff in deine Knödel. Mein Favorit sind **Zimt-Zucker-Brösel**. Dafür schmilzt du 50g Butter und 50g Zucker, bis die Zuckerkristalle alle aufgelöst sind, und rührst dann 100g Semmelbrösel unter. Vermische alles und lass die Brösel etwas bräunen, dann kannst du sie nach Lust und Laune mit Zimt verfeinern.
- Servier deine Knödel immer mit **einer Sauce oder einer fruchtigen Füllung** um deinen Geschmacksknospen Abwechslung zu bieten. So ein paar Knödel auf einmal können ganz schön mächtig sein und stopfen.

### 6 süße Knödel für deine Seele

#### Milchreisbällchen mit Toffeefüllung

Starten wir unsere Knödelparade mit einem richtigen Knaller. Denn diese Milchreisbällchen sind sicher richtige Kalorienbomben. Dafür machen sie auch extrem glücklich. Hier trifft Kokosmilchreis auf Toffeebonbons und dann wird alles noch schnell in Kokosflocken gewälzt und frittiert. [Zum Rezept](#)



[Milchreisbällchen mit Toffeefüllung](#)

#### Grießklöschen mit Powidl

Du hast leckeres Powidl zubereitet und brauchst jetzt noch eine Entschuldigung, möglichst viel davon direkt zu essen? Wie wär's mit Grießklöschen? Die Zutaten dafür hast du sicher schon im Haus. [Zum Rezept](#)



[Grießklöschen mit Powidl](#)

#### Zwetschgenknödel mit Vanillesauce

Marille oder Zwetschge? Zu welcher Partei gehörst du? Natürlich dürfen die Klassiker nicht fehlen. Diese Knödel werden mit einem geschmeidigen Kartoffelteig zubereitet, der sich sehr schön verarbeiten lässt. Probier auch diesen Teig mal mit Marillen bzw. Aprikosen. [Zum Rezept](#)



[Zwetschgenknödel mit Vanillesauce](#)

## Gemütliches Essen für ungemütliches Wetter: 6 süße Knödel

### Der Klassiker aus Österreich: Marillenknödel

Diese Knödel werden mit einem typischen Topfenteig - also mit Quark - zubereitet. Etwas klebrig in der Verarbeitung, aber wer kann einem Quarkteig schon widerstehen? Natürlich kannst du diesen Teig auch mit Zwetschgen füllen. [Zum Rezept](#)



[Der Klassiker aus Österreich: Marillenknödel](#)

### Cremiges Eis in japanischem Mochi-Teig

Der Exot unter den süßen "Knödeln", aber dennoch so lecker, dass sie mit in diese Sammlung mussten: Mochi besteht eigentlich aus Bohnenmus, dass vor allem zu Neujahr in Reisteig eingewickelt wird. Mit deinem Lieblingseis schmeckt es aber doppelt so gut. [Zum Rezept](#)



[Cremiges Eis in japanischem Mochi-Teig](#)

### Süße Quarkknödel mit flüssigem Schokokern und Zimt-Bröseln

Gefüllte Knödel findest du schon mal super, aber auf matschiges Obst hast du keine Lust? Schokolade wird dich sicher überzeugen. Die Zimtbrösel tun ihr übriges, um deine Laune zu heben, egal ob es stürmt oder schneit. [Zum Rezept](#)



[Süße Quarkknödel mit flüssigem Schokokern und Zimt-Bröseln](#)