

Süße Quarkknödel mit flüssigem Schokokern und Zimtbröseln

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Knödel

6 Esslöffel Semmelbrösel
6 Esslöffel Weizengrieß
4 Esslöffel Pflanzenöl
2 Eier
150 g Vollmilchschokolade
300 g Quark

Für die Zimtbrösel

8 Esslöffel Semmelbrösel
5 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Zimt
Zucker (nach Bedarf)

Zart und saftige Knödel aus Quark - mit einer cremigen Schokofüllung und einer süß-knusprigen Kruste. Das Besondere an den Bröseln: Das feine Aroma von Zimt. In den Alpen geliebt, haben wir die süßen Bällchen auch in unsere Herzen aufgenommen.

Für die Knödel Öl mit Semmelbröseln, Grieß, Quark und Eiern vermengen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Schokolade in Stücke brechen.

- 2 -

Masse mit feuchten Händen zu Knödeln formen, flach drücken und mit je einem Stück Schokolade füllen. In leicht kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

- 3 -

Für die Zimtbrösel Semmelbrösel in Butter anrösten und mit Zimt und Zucker abschmecken.

- 4 -

Knödel abtropfen lassen und in den Zimtbröseln wälzen.

- 1 -