



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.

- 1 -

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.