Topfenknödel mit Schokoladenfüllung

Süß, süßer, Topfenknödel mit Schokoladenfüllung! Dieses Rezept ist sehr gut vorzubereiten und deshalb perfekt geeignet für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

70 g	Butter
30 g	Staubzucker
2 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
250 g	Schichtkäse
80 g	Toastbrotbrösel
100 g	Semmelbrösel
8 Stk.	Schokoladentrüffel
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für Topfenknödel mit Schokoladenfüllung Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen. Abgeriebene Zitronenschale, Schichtkäse und Toastbrotbrösel unterrühren und alles ca. 2 Stunden ruhen lassen.

2. Anschließend die Teigmasse in kleine, ca. 30 Gramm schwere Stücke teilen und jedes Teil zu einer Kugel formen und flach drücken. In die Mitte ein Schokoladen-Trüffel legen und mit dem Teig umhüllen.

3. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser erhitzen und die Knödel darin 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin leicht anrösten.

4. Die fertig gegarten Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Rundherum in den Semmelbröseln wälzen, nach Belieben mit etwas Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Die Topfenknödel mit Schokoladenfüllung schmecken sehr gut mit einem fruchtigen Kompott (z.B. aus Zwetschken oder Marillen) oder einer Vanille- oder Schokosauce.