Leckere Mohnknödel

Ein raffiniertes Rezept für alle Mohn-Fans: Solch leckere Mohnknödel sind der ideale Abschluss eines jeden exklusiven Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 EL	Rum
2 EL	Eierlikör
2 EL	Schlagobers

Für die Grießknödel

120 ml	Milch
25 g	Butter
25 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker (braunen)
50 g	Grieß
2 Stk.	Eier
40 g	Semmelbrösel

Für die Mohnfülle

50 ml	Milch
30 g	Zucker
30 g	Milchschokolade
1 EL	Rosinen
2 TL	Rum
60 g	Mohn (gemahlen)
20 g	Semmelbrösel

Für die Mohnpanade

2 EL	Mohn (gemahlen)
1 EL	Zucker
1 EL	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für leckere Mohnknödel zuerst die Grießknödelmasse herstellen. Dazu Milch, Zucker, Vanillezucker und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Den Grieß dazugeben, vom Herd nehmen und quellen lassen.

2. Die Grießmasse abkühlen lassen, dann Eier und Semmelbrösel hinzufügen und alles gründlich verrühren. Anschließend die Mohnfülle zubereiten. Dazu zunächst die Rosinen sehr klein schneiden.

3. Milch, Zucker und Schokolade in einem Topf erhitzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Rosinen, Semmelbrösel, den Mohn und den Rum unterrühren. Auskühlen lassen und dann zu kleinen Kugeln formen.

4. Die Grießknödelmasse in mehrere Teile teilen und diese zuerst zu Knödeln formen und dann in der Hand flach drücken. Auf jedes Teil eine Mohnkugel legen und diese mit dem Grießknödelteig umhüllen.

5. In einem großen Topf reichlich Wasser mit etwas Rum erhitzen und die Knödel darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

6. In der Zwischenzeit aus Mohn, Zucker und Semmelbrösel eine Panade herstellen und diese in einer heißen Pfanne (ohne Fett!) kurz anrösten. Vom Herd nehmen und die Knödel darin rundherum wälzen.

7. Auf den Desserttellern einen Spiegel aus Eierlikör anrichten und die Knödel hineinsetzen. Schlagobers steif schlagen und die Knödel damit garnieren und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken leckere Mohnknödel in Kombination mit heißen Kirschen, Himbeeren oder einem anderen Fruchtkompott.