

# Schokoknödel mit Vanillehimbeeren

Die pure Verführung: das wunderbare Rezept für Schokoknödel mit Vanillehimbeeren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

---

### Für die Knödelmasse

|           |   |
|-----------|---|
| 200 ml    | Milch                                   |
| 50 g      | <a href="#">Butter</a>                  |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>           |
| 0.5 Stk.  | Zitronen (Schale)                       |
| 60 g      | Weizengrieß (fein)                      |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                    |
| 100 g     | Toastbrot (entrindet und fein gerieben) |

### Für die Fülle

|       |  |
|-------|--|
| 120 g | <a href="#">Schokolade</a> (oder Milchkuvertüre) |
|-------|--|

### Für die Vanillehimbeeren

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 1 Stk. | Vanilleschote                    |
| 1 EL   | Speisestärke                     |
| 70 ml  | Orangensaft                      |
| 100 ml | Rotwein                          |
| 60 g   | Gelierzucker (im Verhältnis 1:1) |
| 260 g  | <a href="#">Himbeeren</a>        |

### Für die Nussbrösel

---

|                                       |
|---------------------------------------|
| 100 g <a href="#">Butter</a>          |
| 90 g Semmelbrösel                     |
| 1 EL Sesam                            |
| 1 EL Kristallzucker                   |
| 1 Prise <a href="#">Salz</a>          |
| 1 EL Staubzucker                      |
| 50 g <a href="#">Nüsse</a> (gemahlen) |

## Zubereitung

1. Die **Schokoknödel mit Vanillehimbeeren** sind eine köstliche Variante der beliebten Marillenkügelchen. Für die Zubereitung die Rinde vom Toastbrot entfernen, dann fein reiben. Die Zitronenschale fein abreiben. Butter und Milch in einen Topf geben, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker zufügen und einmal aufkochen lassen.
2. Den Weizengrieß zugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten einkochen lassen, bis die Masse dickflüssig wird. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend geriebenes Toastbrot und Eier unterrühren.
3. Die Schokolade in gleich große Stücke teilen. Den Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle formen, dann in Stücke gleicher Größe teilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und flachdrücken. Jeweils ein Schokoladenstück in die Mitte legen, mit dem Teig umschließen, Knödel formen.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Schokokügelchen darin etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Einstweilen die Nussbrösel zubereiten: Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Sesam, Kristallzucker und Semmelbrösel einrühren und goldgelb anrösten. Die Kügelchen mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und gründlich abtropfen lassen. Anschließend rundum in den Nussbröseln wenden.
5. Für die Vanillehimbeeren die Himbeeren waschen und trocknen. Die Vanilleschote längs einschneiden, das Vanillemark mit einem Löffel auslösen. Etwas Orangensaft abnehmen und in ein kleines Glas gießen. Die Speisestärke darin auflösen. Den Wein in einen Topf geben, restlichen Orangensaft, Gelierzucker und Vanillemark zufügen. Kurz aufkochen lassen, dann die Himbeeren hineingeben und auf niedriger Stufe kurz garen lassen. Die aufgelöste Speisestärke unterrühren, erneut aufkochen und vom Herd ziehen.
6. Die Schokokügelchen gemeinsam mit den Vanillehimbeeren anrichten und nach Belieben noch dekorativ verschönern.

## Tipp

Die Schokoknödel mit Vanillehimbeeren anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.