

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	Butter
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (Schale)
60 g	Weizengrieß (fein)
2 Stk.	Eier
100 g	Toastbrot (entrindet und fein gerieben)

Für die Fülle

120 g	Schokolade (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	Himbeeren

Für die Nussbrösel

--	--

100 g	Butter
90 g	Semmelbrösel
1 EL	Sesam
1 EL	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Staubzucker
50 g	Nüsse (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 Schokoknödel 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 Knödel 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 Schokoknödel gemeinsam mit den Vanillehimbeeren anrichten und nach Belieben noch dekorativ verschönern.

Tipp

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