

## Schokoladeknödel



### Zutaten

#### Für den Teig

- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- ein wenig Zitronenschale
- 1 EL Vanillezucker
- 90 g Dinkelgrieß
- 3 Eier
- 120 g Weißbrotbrösel
- 1 Prise Salz

#### Für die Fülle

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Sahne

#### Für die Brösel

- 100 geröstete und gemahlene Nüsse
- 3 EL Kristallzucker

### Zubereitung

1. Fülle herstellen: Sahne erhitzen, von der Platte nehmen und die Schokolade einrühren. Creme in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist (2 EL Schokoladencreme für die Garnitur weggeben).
2. Teig herstellen: Milch, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz aufkochen. Den Grieß zugeben und dick einkochen lassen.
3. Kurz auskühlen lassen, dann Eier und Brösel untermischen.
4. Ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.
5. Aus der Schokoladenmasse 16 Kugeln formen und auf einen Teller legen, noch einmal in den Kühlschrank stellen.
6. Salzwasser zum Kochen bringen.
7. Den Teig zu einer Rolle formen, 16 gleich große Stücke abschneiden und die Schokoladekugeln damit umschließen und zu Knödeln formen.
8. Knödel vorsichtig 5 Minuten kochen und 5 Minuten ziehen lassen.
9. Die gemahlene Nüsse kurz in einer Pfanne anrösten und den Zucker dazugeben.
10. Die gekochten Knödel in den Bröseln wälzen, mit Schokoladencreme anrichten und servieren.

**Viel Freude beim Nachkochen!**

