

‘ö’

wie – come

Knödel

Feine Schokoladenknödel

für ca. 12 Stück

Zutaten für die Knödel

250 g trockene Semmel in Würfel geschnitten

250 g flüssige Zartbitterschokolade

150 g Milch

15 g Rührm

15 g Zitronensaft

1 Päckchen Vanillezucker

(optional gehackte Nüsse)

Zubereitung der Knödel:

Die Schokolade mit Milch, Rührm, Zitrone und Zucker mischen und über die Brotwürfel geben. Die Masse quellen lassen. Knödel formen.

Die Knödel werden in der Fritteuse bei 160 Grad, für ca. 4 Minuten frittiert.