

Rezept

# Schokoknödel mit Pflaumenkompott

Ein Rezept von Schokoknödel mit Pflaumenkompott, am 29.06.2026

## Zutaten

### Für die Knödel

<b>4 EL</b> Semmelbrösel	<b>4 EL</b> Weizengrieß
<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>150 g</b> Quark (40 % Fett)	<b>4 Stücke</b> Vollmilkschokolade

### Für das Kompott

<b>6</b> Pflaumen	<b>2 EL</b> Zucker
<b>4 EL</b> Wasser	<b>1</b> Zimtstange

### Für die Brösel

<b>60 g</b> Semmelbrösel	<b>2 EL</b> Butter
<b>1/4 TL</b> Zimt	<b>1 TL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Knödel alle Zutaten bis auf die Schokolade, miteinander verrühren und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig mit feuchten Händen zu Knödeln formen, flach drücken und je 1 Stück Schokolade mittig platzieren. Füllung mit Teig umschließen und zu Kugeln formen. Anschließend in leicht kochendem Wasser ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen.
3. Für das Kompott Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und Stein entfernen. Pflaumen vierteln und mit den restlichen Kompott-Zutaten in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Für die Zimtbrösel Semmelbrösel in Butter anschwitzen und mit Zimt und Zucker abschmecken.
5. Knödel abtropfen lassen und in Zimtbröseln wälzen. Mit Pflaumenkompott servieren.