

Rezept

# Topfenknödel mit Schokoladenfüllung, Spekulatius und marinierten Zwetschgen

Ein Rezept von Topfenknödel mit Schokoladenfüllung, Spekulatius und marinierten Zwetschgen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Schokoladenkugeln

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>110 g</b> Sahne                       | <b>80 g</b> Zartbitter-Schokolade |
| <b>8 Stück</b> Hohlkugeln aus Schokolade |                                   |

### Für die Topfenknödel

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>200 g</b> Quark    | <b>70 g</b> Toastbrot |
| <b>1</b> Ei (Größe M) | Abrieb 1 Bio-Zitrone  |
| <b>20 g</b> Zucker    | <b>1 EL</b> Butter    |

### Für die marinierten Zwetschgen

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| <b>400 g</b> Zwetschgen         | <b>80 g</b> Butter     |
| <b>100 g</b> Zucker             | <b>150 ml</b> Portwein |
| <b>1</b> kleines Stück Ingwer   | <b>1/2</b> Zimtstange  |
| <b>2</b> Gewürznelken           | <b>1</b> Sternanis     |
| <b>125 ml</b> trockener Rotwein | Abrieb 1/2 Bio-Zitrone |
| <b>150 ml</b> Zwetschgenschnaps |                        |

### Sonstiges

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>40 g</b> Spekulatius | <b>10 g</b> Puderzucker |
|-------------------------|-------------------------|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Schokoladenkugeln Sahne aufkochen, Zartbitterschokolade unterrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schokoladenmasse in Hohlkörper füllen und ca. 1 Stunde ins Gefrierfach stellen. Für die Topfenknödel Quark in einem Küchentuch über Nacht abtropfen lassen.
2. Am nächsten Tag Toastbrot zerbröseln und mit dem abgetropften Quark, Ei, Zitronenabrieb, Zucker und der geschmolzenen Butter verrühren. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

3. Für die marinierten Zwetschgen Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Butter in einem Topf schmelzen und Zucker darin karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und aufkochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Ingwer schälen und fein reiben. Zimtstange, Nelken, Sternanis, Ingwer und Zwetschgen im Karamell wenden. Rotwein aufgießen und Zitronenabrieb hinzugeben. Zugedeckt ca. 3-5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sud in einen zweiten Topf abgießen, einkochen lassen und über die Zwetschgen gießen. Zwetschgenschnaps hinzufügen und gut verrühren.

---

4. 40g Teig pro Knödel abwägen, eine gekühlte Schokokugel in den Teig rollen und anschließend in leicht kochendem Wasser ca. 6 Minuten garziehen lassen.

---

5. Spekulatius in feine Brösel reiben, Butter zerlassen und Brösel damit vermengen. Marinierte Zwetschgen auf einem Teller verteilen, Topfenknödel mittig darauf platzieren, mit Spekulatius bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.