

The background image shows a rustic wooden table setting. In the center is a blue ceramic plate filled with several round, golden-brown dumplings (Knödel) coated in white coconut flakes. Some dumplings are cut open, revealing a filling of chocolate and shavings. The plate is garnished with dried orange tomatoes, purple flowers, and green herbs. To the right of the plate is a silver fork. In the background, there is a white ceramic bowl, a blue ceramic pitcher filled with milk, and a bunch of walnuts. The overall atmosphere is warm and inviting.

Schoko-Kokos- Topfenknödel

Kleine süße Knödel als Nachspeise – das ist doch etwas, das immer geht. So voll kann man gar nicht sein, ein kleiner Knödel hat doch immer Platz. Die Kombination aus Schokolade und Kokosflocken macht sie ganz besonders köstlich!

Rezept

rund 14 Knödel

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Zutaten:

- 80 g Butter (weich)
- 60 g Puderzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g [LAND-LEBEN Bio-Dinkel-Semmelbrösel](#)
- 100 g Mehl
- 500 g Topfen

Für die Füllung:

- 14 Stk. Schokolade (entspricht ca. ½ Tafel Schokolade)

Zum Wälzen:

- 50 g Kokosflocken

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Eier, [LAND-LEBEN Bio-Dinkel-Semmelbrösel](#) und Mehl unter die Buttercreme rühren. Den Topfen abtropfen und ebenfalls unterrühren.

Den Teig für rund eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Mit angefeuchteten Händen ca. vierzehn gleich große Taler formen. Je ein Stück Schokolade in die Mitte der Taler platzieren, den Teig zusammenklappen und zu einem runden Knödel formen.

Die Knödel in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und die Hitze sofort reduzieren.

Die Knödel für rund 10 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Die Knödel in Kokosflocken gewälzt sofort noch warm servieren.