

Vegane Schokoknödel mit Nussbrösel

Gruppe: warme Süßspeisen

Zutaten Teig:

| | |
|--------|--------------------|
| 50 dag | mehlige Kartoffeln |
| 10 dag | Brösel |
| 10 dag | griffiges Mehl |
| | Salz, Muskat |

Zum Füllen:

| | |
|--------|-------------------|
| 10 dag | vegane Schokolade |
|--------|-------------------|

Zum Wälzen:

| | |
|--------|----------------------|
| 8 dag | geriebene Haselnüsse |
| 8 dag | Brösel |
| 10 dag | vegane Margarine |
| | Staubzucker |



Zubereitung:

- Für den Teig die Kartoffeln dämpfen, schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.
- Teig in gleichgroße Stücke teilen, diese flachdrücken, Schokostücke in die Mitte setzen und verschließen bzw. Knödel formen.
- In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.
- Für die Brösel die vegane Margarine in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Brösel einrühren und etwas anrösten.
- Die fertigen Knödel darin wälzen und anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Die Schokolade kann durch Früchte der Saison ausgetauscht werden, so erhält man wunderbare Fruchtknödel. Der Kartoffelteig lässt sich sowohl süß als auch pikant verwenden.

Veggi leicht gemacht

Man sieht, dass es sich bei diesem Rezept um einen altbekannten Klassiker der Süßspeisenküche handelt. Durch zwei kleine Änderungen – das Weglassen von Ei und das Austauschen der Butter – wird daraus ein veganes Highlight, welches dem Original um nichts nachsteht. Die vegan-vegetarische Küche ist leichter in den Alltag zu integrieren, als man denkt.