



Tonka-Kugeln à l'orange

Nährwerte pro Portion:

865 kcal | 3.619 kJ | 77 g K | 54 g F | 17 g E

Das brauchst du:

Zutaten für 4 Personen:

100 g PENNY Zartbitterschokolade
100 g weiche PENNY Deutsche Markenbutter
100 g Brauner Zucker
300 ml PENNY Schlagsahne
2 TL Vanille-Paste
50 g Naturgut Bio-Dinkelmehl
50 g PENNY Grieß
250 g PENNY Speisequark, Magerstufe
1 Eigelb, Gr. M
20 g Tonkabohnen-Paste
50 g PENNY Feiner Zucker
3-4 Orangen

So einfach geht's:

Zubereitung

1 Für die Schokoladensauce die Zartbitterschokolade zerkleinern, 50 g Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, mit der Schokolade und Sahne verrühren und kurz erhitzen. Mit 1 TL Vanille-Paste abschmecken.

2 Für die Knödel Dinkelmehl, Grieß, Magerquark, Eigelb, Tonkabohnen-Paste, 50 g Zucker und 50 g Butter in eine Rührschüssel geben, alles mit dem Handmixer mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Orangen schälen, in Stücke schneiden, abtropfen lassen und mit 1 TL Vanille-Paste mischen.

3 Teig in 12 Teile teilen, auseinanderdrücken. Orangenstücke in die Mitte der Teigteile legen, umwickeln und etwas festdrücken.

4 Knödel in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10-15 Min. leicht köcheln lassen, danach mit der Schokoladensauce auf Tellern anrichten.