

## Valentinstagsdessert: Marzipan-Quarkknödel mit Mandelbrösel



### Ein sinnliches Erlebnis...

Das traumhafte Dessert ist ideal, um gemütlich den Abschluss eines schönen Tages zu feiern. Das Gute daran ist, dass dieses Gericht am besten zu zweit zubereitet wird. Das erhöht die Vorfreude auf den anschließenden Genuss, denn der Teig duftet schon vor dem Kochen herrlich nach Vanille und Zitrone. Ein sinnliches Erlebnis und das ideale Dessert zu unserem Valentinstagsmenü. Hier das Rezept:

### Zutaten

Für 4 Personen als Hauptspeise

Für die Marzipan-Quark-Knödel:

- 500 g Magerquark
- 150 g Hefezopf, entrindet, getrocknet und zu Bröseln gerieben
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 3 Eigelbe (XL)

- 2 EL Grieß
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- Vanillezucker
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- Prise Salz

#### **Außerdem:**

- Kartoffel Marzipankugel zum Füllen der Knödel
- 50 g Butter
- 50 g Mandelkekse

#### **Zubereitung**

Den Quark in einem sauberen Tuch gut ausdrücken.

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, Eigelbe, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Die Hefezopfbrösel mit Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und zur schaumig-gerührten Masse geben.

Nun den Quark hinzugeben und alles miteinander gut verrühren. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen (oder am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren).

Dann aus der Masse erst flache Kreise formen und anschließend mittig eine Marzipan-Kartoffel legen. Die Seiten überschlagen und kleine Knödel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Die Knödel herausnehmen.

Die Mandelkekse mit einem Nudelholz zerbröseln. In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen. Dann die Mandelbrösel hinzufügen und etwas anrösten. Anschließend die fertig gekochten Knödel ebenfalls hinzufügen und kurz in der Pfanne schwenken.

**Tipp:** Dazu schmecken Kirschgrütze und Vanillesoße