

Zwetschgenmus und Orangen-Quarkbällchen



Kindheitserinnerungen

Ich steh voll auf Butterbrot, ganz dick mit Zwetschgenmus bestrichen. Oder besser nicht gestrichen, sondern gehäuft. Das habe ich schon als Kind gerne gegessen. Hausgemachtes Zwetschgenmus schmeckt da am allerbesten. Allerdings kostet dies etwas Zeit. Meistens rechne ich mit 4-6 Stunden, manchmal sogar 8 Stunden. Da das Ergebnis unschlagbar ist, nehme ich mir gerne die Zeit.

In unserem heutigen Rezept habe ich die Warte- bzw. Zubereitungszeit genutzt, um Quarkbällchen zuzubereiten. Was für ein Traumpaar. Unbedingt probieren!

Zutaten

Für die Quarkbällchen:

- 500 g Quark, 40% Fett i.T. (in ein sauberes Tuch einwickeln und in einem Sieb sechs Stunden abtropfen lassen. Dann gut ausdrücken. Es wird nur 270 g abgetropfter Quark weiterverarbeitet.)
- 210 g Dinkelmehl
- 2 Eier (Größe L)
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Öl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Bio-Orange

Extra:

- Reichlich Öl zum Ausbacken (ca. 1 l)
- Kristallzucker zum Wälzen der Quarkbällchen

Für das Zwetschgenmus:

- 1 kg Zwetschgen reif (oder tiefgekühlte Zwetschgen)
- 500 g getrocknete Pflaumen
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Zimt
- 2 cm großes Stück Ingwer (frisch), fein gerieben
- 300 ml Johannisbeersaft oder Apfelsaft
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Zwetschgenwasser

Zubereitung

Für die Quarkbällchen vom abgetropften Quark 270 g abwiegen. (Den restlichen Teig anderweitig verwenden, z.B. für Kräuterquark aufs Brot).

Den Quark mit 2 EL Öl, Vanillezucker, Prise Salz, Orangenabrieb und 2 verquirlten Eiern in einer Schüssel gründlich verrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl, den Puderzucker und 2 TL Backpulver ebenfalls gründlich mischen. Nun das Mehlgemisch portionsweise auf den Quarkteig sieben und vermischen. Das geht am besten mit einem elektrischen Rührgerät. Den Teig 15 Minuten stehen lassen.

Zwischenzeitlich in einem Topf das Öl (oder Butterschmalz) langsam auf ca. 160°C erhitzen. **Tipp:** Nicht auf höchster Stufe, sondern maximal auf knapp 2/3 der Gesamtleistung.

Mit zwei Kaffeelöffeln oder Esslöffeln große Nocken abstechen und auf allen Seiten mit dem anderen Löffel etwas glätten und ins heiße Öl abstreifen. **Tipp:** Maximal 5 Bällchen auf einmal im Öl frittieren und langsam

goldgelb garen. Nicht zu schnell garen, sonst sind diese innen noch zähflüssig. Die Quarkbällchen mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchentrepp kurz abtropfen. Noch warm in Kristallzucker wenden und genießen.

Für das Zwetschgenmus die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und Kerne entfernen. **Tipp:** Falls es keine frischen Zwetschgen mehr gibt, können tiefgekühlte Zwetschgen verwendet werden. Die Zwetschgen mit den getrockneten Pflaumen, dem Saft und dem Rotwein in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren und bei geringer Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Anschließend die Zitronenschale, den geriebenen Ingwer und den Zimt hinzugeben und ca. 1-2 Stunden weiterkochen. Wichtig: Häufig umrühren, damit nichts anbrennt. Das Mus ist fertig, wenn es eine streichfeste Konsistenz hat. Zum Schluss das edle Zwetschgenwasser zugeben.