

Marzipan-Quarkknödel mit Mandelbrösel



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