Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Quarkknödel mit Orangen-Butterbrösel

Zutaten:

40 g Butter
40 g Puderzucker
2 Eigelb (M)
1 Vollei (M)
400 g gepressten Quark – gut auspressen im Tuch (über Nacht)
120 g Mie de pain – Toastbrot entrinden und in der Moulinette zerkleinern. Anschließend im Ofen bei (80°C
1 EL Stärke
Vanillemark einer Schote
1 TL Zitronenschalenabrieb
50 g Butter
100 g Semmelbrösel
4 TL Zucker
Abrieb einer ½ unbehandelten Orange

Zubereitung

Für die Orangen-Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker und Orangenabrieb zugeben und leicht karamellisieren lassen. Nach und nach Semmelbrösel dazu geben. Pfanne beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

Für die Quarkknödel die Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Den gut ausgepressten Quark, das ‚Mie de pain', 1EL Stärke, Vanillemark und etwas Zitronenabrieb untermischen. Die Masse 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit dem Eisportionierer kleine Knödel abstechen und formen. Ins siedende, leicht gesalzene Wasser geben und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf ein Küchenkrepp abtropfen lassen. In Butterbrösel wälzen und warm servieren. Dazu passt Vanillesoße.

Tipp: Gefüllte Quarkknödel mit frischen Erdbeeren servieren.