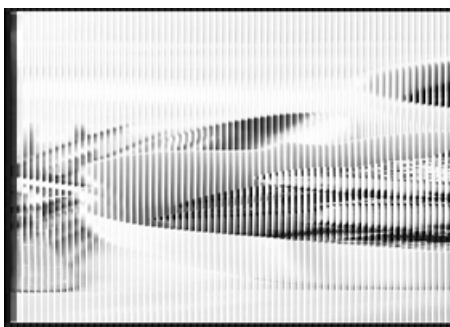




QUARKKNÖDEL MIT ZWETSCHGENRÖSTER



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE QUARKKNÖDEL

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1000 g Magerquark

4 Ei(er)

160 g Weizengriess

160 g Paniermehl

Zitronenschale, gerieben

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

160 g Paniermehl

60 g Butter

2 EL Zucker

FÜR DEN ZWETSCHGENRÖSTER

340 ml Wasser

200 g Zucker

2 Zitrone(n), gepresst

Gewürznelken

Zimtrinde

1000 g Zwetschgen, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Magerquark, Eier, Weizengriess, Paniermehl und geriebene Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. 20 Minuten rasten lassen.
3. Knödel formen und in kochendes Salzwasser 15-20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.
4. Für die Butterbrösel Paniermehl in Butter goldbraun anrösten und mit Zucker süßen. Die fertigen Quarkknödel in Butterbrösel wälzen und anrichten.
5. Für den Zwetschgenröster Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen. Halbieren Zwetschgen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte sehr weich kochen.