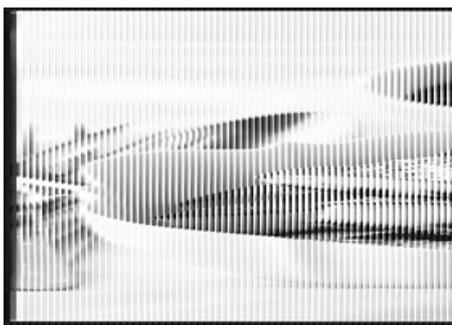




QUARKKNÖDEL MIT ZWETSCHGENKOMPOTT



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE QUARKKNÖDEL

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Magerquark

2 Ei(er)

80 g Weizengriess

80 g Paniermehl

Zitronenschale, gerieben

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

80 g Paniermehl

30 g Butter

1 EL Zucker

FÜR DEN ZWETSCHGENKOMPOTT

170 ml Wasser

100 g Zucker

1 Zitrone(n), gepresst

Gewürznelken

Zimtrinde

500 g Zwetschgen, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerquark, Eier, Weizengriess, Paniermehl und geriebene Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. 20 Minuten stehen 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 das Zwetschgenkompott Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen aufkochen. Halbieren Zwetschgen dazugeben und unter mehrmaligem Rühren die Früchte sehr weich kochen.