



GRIESS-QUARK-NOCKERL MIT KIRSCHSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE GRIESS-TOPFEN-NOCKERL

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Magerquark

150 g Weizengriess

2 Ei(er)

1 EL Zucker

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE KIRSCHSAUCE

600 g Kirschkompott

1 EL Zucker

1 EL Stärke, z.B. Maizena

1 Prise(n) Zimt

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

30 g Butter

60 g Paniermehl

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Nockerln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Eier, Weizengriess, Zucker und Salz dazugeben und gut vermischen. 20 Minuten rasten lassen.
2. Für die Sauce Stärke mit 4 EL Kirschsafft verrühren, den restlichen Saft und die Kirschen in einen Topf geben und aufkochen. Mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen.
3. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem nassen Esslöffel Nockerln abstechen und in das kochende Wasser gleiten lassen. 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.
4. Für die Butterbrösel Butter in einer Pfanne erhitzen und Paniermehl goldbraun darin anrösten.
5. Nockerln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in den Butterbröseln wälzen und mit warmer Sauce auf den Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestreuen.