

Quark-Knödel mit Pflaumen

2006-10-29 12:17:35

Köstliche Topfen-Knödel mit Pflaumen gefüllt und knusprig paniert. Als süßes Hauptgericht oder leckeres Dessert unschlagbar in Herbst und Winter.

für ca. 8 bis 9 große Knödel:Knödel:

250 g Topfen (oder 40%igen Quark)

60 g Zwieback

30 g Mehl

30 g Zucker

2 Eigelb

1 Msp. Vanillemark oder 1 Vanilleschote

9 Pflaumen

Panade:

Butter

1 EL Zucker und ggf. etwas Zimt

Semmelbrösel

Beilage:

Pflaumenkompott

1 Gewürznelke

etwas Zimt

1 Stück Vanilleschote

Vanillesoße

1| Für die Knödel Quark, Eigelb, Zucker und Mark einer Vanilleschote verrühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Zwieback in der Küchenmaschine zu feinem Zwiebackmehl verarbeiten. Zusammen mit dem Mehl in die Quark-Ei-Masse geben und mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Aus dem Teig ca. 8 gleich große Knödel formen, dabei in die Mitte jedes Knödels eine entsteinte Pflaume setzen. Die Knödel auf ein Küchenbrett legen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Knödel hineingeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Die Knödel müssen beim Sieden ausreichend Platz im Topf haben.

2| Inzwischen in einer Pfanne Butter auslassen, Semmelbrösel hinzugeben, 1 EL Zucker und nach Geschmack auch etwas Zimt darüber streuen, vermengen und leicht bräunen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

3| Wenn die Knödel gar sind, mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und nacheinander direkt in die Pfanne mit der Semmelbröselmischung legen, vorsichtig darin wälzen, sodass die Knödel eine gleichmäßige Panade erhalten.

4| Sofort zusammen mit warmen Pflaumenkompott, dass mit etwas Nelke, Zimt und Vanille verfeinert wurde, sowie heißer Vanillesoße servieren.