



Quarkknödel mit Zwetschgenkompott

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Quark 20 % Fett i.Tr.	600 g
Eier	4 St.
Butter	100 g
Puderzucker	100 g
Paniermehl	200 g
Salz	1 EL
Zwetschgen	800 g
Zucker	5 EL
Apfelsaft, naturtrüb	50 ml
Zimt	0.25 TL

Zubereitung

1. Quark in einem Küchentuch ausdrücken und abtropfen lassen. 2 Eier trennen, Eigelb aufbewahren. Butter in einer Schüssel mit Puderzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Rührbesen schaumig schlagen. Paniermehl, 2 Eigelbe, 2 Eier und eine Prise Salz hinzugeben, aufschlagen und den Quark unterrühren. Den Quarkknödel-Teig anschließend abgedeckt für ca. 30 Min. kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. 3 EL Zucker in einer Pfanne bei niedriger Stufe karamellisieren lassen. Sobald sich der Zucker bräunlich färbt, mit Apfelsaft ablöschen und für ca. 2 Min. köcheln. Zwetschgen und Zimt zugeben und Zwetschgenkompott ca. 6. Min einkochen.
3. Einen Topf mit Wasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. 1 EL Salz und 2 EL Zucker hinzugeben und auf niedrigste Stufe stellen, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Den Teig zu Knödeln formen, in das heiße Wasser geben und ca. 8 Min. ziehen lassen.
4. Quarkknödel mit Zwetschgenkompott in einem tiefen Teller anrichten, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	810 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	32 g