



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Kleine Quarkknödel für Naschkatzl

Zutaten für 8 Personen:



(Zeit: 30 Min. / Ruhezeit: 2 Std. / Abtropfzeit: 8 Std.)
 350 g handgeschöpfter Topfen-Quark (20% Fett),
 130 g trockenes Toastbrot/Weißbrot ohne Rinde,
 200 g Zwetschgen entkernt und gewürfelt,
 250 g weiche Butter, 1 TL „Sissis Sünd“ für
 Apfelstrudel, 1 EL Rohrohrzucker, 1 Eigelb,
 2 Eier, 1 Prise „Flor de Sal“,
 150 g „Herbaria Brösel süß und verführerisch“,
 2 EL „Naschkatzl“, 3 EL Puderzucker

Topfen-Quark in einem Tuch im Kühlschrank über Nacht abtropfen lassen. Weißbrot in einer Küchenmaschine mit Universal-Zerkleinerer zerbröseln. In einer schweren Pfanne 50 g Butter aufschäumen lassen. Zwetschgen mit „Sissis Sünd“ und Zucker in die Butter geben, ca. 3 Minuten karamellisieren und dann auf einem Blech auskühlen lassen.

Für den Knödelteig Topfen-Quark, Weißbrotbrösel, Eigelb, Eier, 25 g Butter (zimmerwarm), „Flor de Sal“ und 1 EL „Naschkatzl“ miteinander verkneten. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen, dann zu kleinen Knödeln formen. Mit dem Finger in jeden Knödel ein tiefes Loch drücken, mit etwa 1/2 TL der karamellisierten Zwetschgen füllen und dann sorgfältig verschließen. Die Knödel in schwach gesalzenes, kochendes Wasser legen. Aufkochen lassen, dann sofort die Hitze reduzieren, einen Deckel auflegen, die Knödel etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. „Herbaria Brösel süß und verführerisch“, 1 EL „Naschkatzl“ und Puderzucker dazugeben. Die Brösel goldgelb rösten, dabei immer weiter rühren. Knödel aus dem Wasser heben und in der Bröselbutter wälzen. Dazu passt eine warme Schokoladensauce.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

