

Marillen-Knödel mit selbstgemachter Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Marillknödel:

4 TK-Aprikosen	200 g Semmelbrösel	250 g Speisequark
1 Ei	150 g Butter	125 g Mehl
1 TL Zimt	2 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 Eier	250 ml Schlagsahne
400 ml Milch	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die tiefgekühlten Aprikosen auftauen lassen.

Für die Knödel Quark mit 50 Gramm Butter, Ei, Mehl und Salz vermengen. Teig in sechs gleich große Stücke schneiden. Einen Teil des Teigs nehmen und mit den Handflächen zu einem flachen Kreis drücken. Aprikose in der Mitte platzieren und zu einem Knödel formen, sodass die Aprikose komplett vom Teig umschlossen ist. Knödel in siedendes Wasser geben und köcheln lassen, bis diese an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Mit Milch und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Eier mit einem Handrührgerät aufschlagen. Speisestärke und Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufschlagen. Sahne-Eier-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel mit Zimt vermischen und in der Butter kurz anrösten. Marillknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Semmelbröseln schwenken.

Marillknödel mit Vanillesauce übergießen, mit Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Barghusen am 07. Januar 2016