

Topfenbällchen mit Eierlikör-Creme

Für zwei Personen

Für die Topfenbällchen:

250 g Topfen	2 Eier	130 g Mehl
8 g Backpulver	1 Vanilleschote	200 g Zucker
2 EL gemahlener Zimt	1 Prise Salz	Maiskeimöl

Für die Creme:

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	3 kleine Eier
100 ml Eierlikör	250 ml Sahne	250 ml Milch
1 $\frac{1}{2}$ Vanilleschoten		

Für die Garnitur:

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Orange, Saft	4 cl Calvados
3-4 EL Haselnüsse	Zucker	Puderzucker

Eine Fritteuse mit Öl auf 170-180 Grad vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Topfen, Eier, Mehl, Backpulver, Vanillemark, eine Prise Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Beiseitestellen und quellen lassen.

Zucker und Zimt in einer Schale vermengen.

Aus der Topfmasse mithilfe eines Eisportionierers Bällchen formen, zwischen den Handflächen rund nachdrehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und in der Zucker-ZimtMischung wälzen.

Topfen bzw. Quark mit einem geringeren Fettgehalt eignet sich besonders gut für Speisen, die soufflieren sollen. Topfen bzw. Quark mit höherem Fettanteil machen Gerichte dagegen reichhaltiger und vollmundiger.

Für die Creme:

Sahne, Milch und ausgekratzte Vanilleschoten aufkochen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Bei mittlerer Hitze Eigelbe einrühren und Masse zur Rose abziehen (leicht eindicken). Anschließend durch ein Sieb seihen. Dann Eierlikör, Orangen- und Zitronenabrieb nach Geschmack einrühren.

Für die Garnitur:

Aus dem Apfel kleine Kugeln ausschneiden. Apfelkugel in etwas Butter anschwitzen. Mit Calvados ablöschen und leicht einköcheln lassen. Dann mit Orangensaft abschmecken.

Haselnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Haselnüsse über die Topfenbällchen reiben und alles mit Puderzucker bestäuben.

Alexander Kumptner am 22. Dezember 2025