

Quark-Knödel

Für 4 Personen

300 g altes Weißbrot	1 Zitrone	160 g Butter
200 g Puderzucker	3 Eigelb	3 Vollei
2 l Milch	800 g Quark	Zitronen-Abrieb
1 El Zitronensaft	4 El Zucker	1 Vanille-Stange

Für die Quarkknödel das Brot entrinden, das Innere in feine Würfel schneiden und die Rinde im Mixer zerkleinern. Von der Zitrone einen halben Esslöffel Schale abreiben. 150 g Butter, Puderzucker, Ei, Zitronenschale und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel (Schlagkessel) schaumig aufschlagen. Die Brotwürfel unter die Masse heben, gut abdecken und am Besten über Nacht kühl stellen. Milch mit 4 EL Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanillestange erhitzen. Den Quark gut abhängen, durch ein Sieb streichen und unter die Masse geben. Aus der Masse ca. 12 Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Brot-rindenbrösel in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter karamellisieren. Die Quarkknödel anrichten und mit den karamellisierten Bröseln bedecken.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008