

Nougat-Krapfen mit Rhabarber-Kompott

Für vier Portionen

80 g Magerquark	3 EL Milch	3 EL Rapsöl
30 g Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz
160 g Mehl	1 geh. TL Backpulver	100 g Nuss-Nougat
Mehl	1 L Pflanzenöl	400 g Rhabarber
100 g Zucker	50 ml Weißwein	1 El Vanillezucker
2 Stiele Minze	Puderzucker	

Für die Krapfen den Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Nougat in zwölf Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Teig abstechen und in die leicht bemehlten Hände nehmen. In die Mitte ein Stück Nougat drücken und den Teig rundherum verschließen. Wie beschrieben zwölf Stück formen. Öl in einem Topf auf circa 170 Grad erhitzen und die Teigkrapfen darin goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Kompott den Rhabarber schälen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und den Rhabarber und Vanillezucker zugeben. Bei mittlerer Hitze einige Minuten garen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Das Kompott nach Belieben abkühlen lassen. Das Kompott mit den Krapfen anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der Minze garnieren.

Horst Lichter am 17. Mai 2014