

Rezept

Topfenknödel mit Marillen

Ein Rezept von Topfenknödel mit Marillen, am 20.04.2024

Zutaten

500 g reife kleine Marillen (Aprikosen)	75 g Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke
2 EL Marillenbrand	200 g Topfen (Quark; Magerstufe)
75 g weiche Butter	50 g Zucker
1 Ei	1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote	125 g Weißbrot
Salz	50 g Semmelbrösel
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Marillen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Marillen zugeben und mit Wein ablöschen. Die Hitze reduzieren und die Marillen ca. 5 Minuten zugedeckt dünsten. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in das Kompott einrühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott abkühlen lassen und den Marillenbrand untermischen.
2. In der Zwischenzeit Topfen in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. 25 g Butter mit 25 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Ei und das Eigelb dazugeben und unterrühren. Topfen und Vanillemark unterrühren. Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermischen. Abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Knödel in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Quarkmasse mit feuchten Händen 4 Knödel formen und diese im leicht siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Restliche Butter aufschäumen lassen. Semmelbrösel und restlichen Zucker untermischen. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Bröselbutter wälzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Marillenkompott servieren.