Rezept

Karamellisierte Quarkklößchen

Ein Rezept von Karamellisierte Quarkklößchen, am 25.05.2025

Zutaten

- **500 g** Magerquark
- **80 g** Semmelbrösel
- **1** Bio-Zitrone
- **2** Eigelb
- **80 g** Butter
- **100 g** Zucker
- **1** Tahiti-Vanilleschote
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 451 kcal, 20 g F, 23 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und auf eine Schüssel setzen. Den Quark in das Sieb füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Teller beschweren. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

2. 60 g Butter zerlassen, bis sie schäumt und die Semmelbrösel darin anbraten. Mit 80 g Zucker bestreuen und unter Rühren rösten, bis der Zucker karamellisiert und die Brösel etwas gebräunt sind.

3. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote anderweitig verwenden. Den Quark mit Eigelben, Vanillemark, Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren, die gerösteten Brösel unterheben. 30 Min. kalt stellen.

4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel gleich große Mengen von der Quarkmasse abstechen und zu etwa 3 cm kleinen Klößchen formen (etwas kleiner als Tischtennisbälle). Die Klößchen im siedenden, nicht mehr kochenden Wasser etwa 6 Min. gar ziehen lassen. Herausheben und abtropfen lassen.

5. Restlichen Zucker in einer Pfanne gelbbräunlich karamellisieren. Die restliche Butter zugeben und zerlassen, bis sie schäumt. Gut mit dem karamellisierten Zucker vermischen. Die Pfanne sofort vom Herd nehmen, die Klößchen darin schwenken, sodass sie rundherum von einer Karamellschicht überzogen sind.