

Rezept

# Quark-Zwetschgenknödel

Ein Rezept von Quark-Zwetschgenknödel, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Magerquark	<b>130 g</b> weiche Butter
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	<b>1</b> Ei
Salz	<b>180 g</b> Mehl
<b>12</b> Würfelzucker	<b>12</b> reife mittelgroße Zwetschgen
Zum Bestreuen: Puderzucker oder Zimt und Zucker	<b>3</b> Zwiebacke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (12 Knödel): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Den Quark in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Mit 60 g Butter, der Zitronenschale, dem Ei, Mehl und 2 Prisen Salz zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Für etwa 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halb aufschneiden und den Kern entfernen. In jede Frucht 1 Stück Würfelzucker legen und gut zusammendrücken.
3. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Den Quarkteig in 12 Portionen teilen. Jede Zwetschge mit Teig umhüllen und zu einem schönen, kleinen Knödel drehen. Nebeneinander in das siedende Wasser einlegen und darin 15 Min. gar ziehen lassen.
5. Die Zwiebacke reiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebackbrösel darin leicht anrösten.
6. Die Zwetschgenknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Mit Zucker bestreuen und sofort servieren.