

Rezept

Quarkknödel mit Aprikosensauce

Ein Rezept von Quarkknödel mit Aprikosensauce, am 12.06.2026

Zutaten

500 g Quark, Topfen oder Schichtkäse	25 g Butter
50 g Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	150 g Hartweizengrieß
50 g Mehl	1/2 TL Backpulver
1 Dose Aprikosenhälften (465 g Abtropfgewicht)	1 EL Zitronensaft
1 EL Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Quark gut abtropfen lassen. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Erst die Eier, dann den Quark untermischen. Grieß, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und sorgfältig unterrühren.
2. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Quarkmasse mit zwei Esslöffeln kleinere Klöße formen und in das leise siedende Wasser gleiten lassen. Die Klöße darin bei schwacher Hitze etwa 10 Min. ziehen lassen (das Wasser soll nicht kochen!).
3. Inzwischen die Aprikosen abtropfen lassen und mit 5 EL Flüssigkeit aus der Dose fein pürieren. Mit dem Zitronensaft und dem Honig abschmecken. Die Quarkknödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.