

Rezept

Quarknockerl in Aprikosensauce

Ein Rezept von Quarknockerl in Aprikosensauce, am 10.06.2023

Zutaten

500 g Magerquark oder Topfen	40 g weiche Butter
50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
Salz	2 Eier (Größe M)
75 g Hartweizengrieß	75 g Mehl
1 TL Speisestärke	700 g Aprikosen
1 Bio-Orange	1/8 l trockener Weißwein, Cidre oder Apfelsaft
30 g Zucker	1 Prise Zimtpulver
Zimtzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für die Nockerl den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eier und Quark oder Topfen unterrühren. Dann Grieß, Mehl und Speisestärke mischen und untermengen.
2. Für die Sauce die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Die Aprikosen würfeln und in einen Topf geben. Die Orange heiß waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Wein, Cidre oder Apfelsaft, Zucker und Zimt zu den Aprikosen geben. Aufkochen, bei schwacher Hitze zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen.
3. Gleichzeitig in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Von der Quarkmasse mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen und ins Wasser legen. Bei schwacher Hitze offen etwa 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Aprikosen fein pürieren und die Sauce abschmecken, in tiefen Tellern verteilen. Quarknockerl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in die Sauce legen. Mit Zimtzucker bestreuen.