

Rezept

Topfen-Kirsch-Knödel mit Nougatsauce

Ein Rezept von Topfen-Kirsch-Knödel mit Nougatsauce, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Magerquark	30 g Zucker
1 Ei	1 Eigelb
100 g Weichweizengrieß	150 g Mehl
2 EL flüssige Butter	Mark von 1 Vanilleschote
Salz	1 kleines Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht ca. 180 g)
50 ml Milch	150 g Nussnugat
Salz	40 ml Irish Cream Likör (z. B. Bailey's; nach Belieben)
30 g Butter	30 g Paniermehl
20 g Kokosflocken	40 g Zucker
1 Msp. Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Für den Knödelteig den Quark abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Zucker, Ei, Eigelb, Grieß, Mehl, Butter, Vanillemark und 1 Prise Salz glatt rühren. Den Teig 2 Stunden kühl stellen.
2. Die Kirschen abtropfen lassen. Den Teig mit angefeuchteten Händen in 12 gleich große Portionen teilen und zu flachen Kreisen formen. Je 3 Kirschen in die Mitte geben, gut mit Teig umschließen und zu gleichmäßigen Kugeln formen.
3. Die Knödel in reichlich siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
4. Inzwischen für die Sauce die Milch erwärmen. Den Nugat würfeln, dazugeben, schmelzen und alles glatt rühren. Mit 1 Prise Salz abschmecken, die restlichen Kirschen dazugeben und nach Belieben den Irish Cream Likör unterrühren.
5. Für die süßen Brösel die Butter in einer Pfanne erhitzen. Darin Paniermehl und Kokosflocken mit Zucker und Zimt goldbraun rösten.
6. Die Knödel herausheben und kurz abtropfen lassen. Auf vier Dessertteller jeweils einen Saucenspiegel verteilen. Knödel in den Bröseln wenden und auf dem Saucenspiegel anrichten.