Rezept

Topfenknödel mit Rhabarberkompott

Ein Rezept von Topfenknödel mit Rhabarberkompott, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Knödel

- **500 g** Magerquark (Topfen)
- **50 g** weiche Butter
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **2** Eigelb (Größe M)
- Salz
- **4 Scheiben** Weißbrot (vom Vortag, ca. 400 g)
- **60 g** Zucker
- **1** Ei (Größe M)
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für das Rhabarberkompott

- **500 g** Rhabarber
- **100 g** Zucker
- **1** Vanilleschote

Für die Brösel

- **2 EL** Semmelbrösel
- **2 EL** Puderzucker
- **50 g** gemahlene Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben und fest ausdrücken. Das Brot entrinden und im Blitzhacker fein zerbröseln.

2. Die Butter mit 40 g Zucker, Vanillezucker, Ei, Eigelben und Zitronenschale cremig verrühren. Die Brotbrösel und den ausgedrückten Quark unterrühren. Die Topfenmasse zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Inzwischen für das Kompott den Rhabarber waschen, falls nötig, schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

4. 150 ml Wasser mit dem Zucker sowie Vanillemark und -schote unter Rühren aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber dazugeben und bei schwacher Hitze 5-7 Min. ziehen lassen. Das Kompott etwas abkühlen lassen.

5. In einem großen Topf reichlich Wasser mit ½ TL Salz und 2 EL Zucker zum Kochen bringen. Aus der Topfenmasse mit zwei Esslöffeln 8 Nocken abstechen und zu Knödeln formen. Die Knödel im leicht siedenden Wasser in 8-10 Min. gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

6. Für die Brösel die Semmelbrösel mit den Haselnüssen und dem Puderzucker mischen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

7. Die Topfenknödel mit den Nussbröseln bestreuen und mit dem Rhabarberkompott in tiefen Tellern anrichten.