

Traditionell von Herzen



Marillenknödel
mit
Vanillesoße

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Marillenknödel mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen:

250 g Quark Magerstufe, 1 Zitrone, 100 g (4-5 Scheiben) Weißbrot-Toastbrot, 1 Ei, 80 g Zucker, 40 g Butter, 4 Aprikosen/Marillen, 2 EL Mehl, 4 St. Löffelbiskuit, Salz, 1 Pck. Vanillesoßenpulver, 500 ml Milch, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Ein Passiertuch (Baumwolltuch) in ein Sieb legen und den Quark darin über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Aprikosen abspülen, aufschneiden und entsteinen.
3. Von dem Toastbrot die Rinde abschneiden und in sehr kleine Würfel schneiden. Ei und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät dick und cremig schlagen. Butter, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren. Quark und Brotwürfel unter die Creme rühren und den Teig für etwa 1 Stunde kalt stellen.
4. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen den Quarkteig zu einer Rolle formen und in acht Scheiben schneiden. Je eine Aprikose auf jede Teigscheibe legen, Teig darüber klappen und mit den Händen zu einer Kugel rollen. Währenddessen reichlich Salzwasser in einem weiten flachen Topf aufkochen. Quarkknödel in das Wasser geben und bei kleiner Hitze etwa 7 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen!).
5. Vanillesoße nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten.
6. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die Knödel noch warm mit der Vanillesoße auf vier Tellern anrichten und nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren und die restliche Soße dazu reichen.