



QUARKKNÖDEL MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

Die Quarkknödel mit einem selbstgemachten Kompott aus Zwetschgen sind eine herrliche süße Hauptspeise.



Zubereitung

- 1.** Magerquark in ein mit einem Trockentuch ausgelegtes Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen.
- 2.** Für das Kompott Zwetschgen waschen und entsteinen. Saft der Orange auspressen. Zucker mit Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Mit Orangen- und Apfelsaft ablöschen und etwas köcheln lassen, sodass sich der Karamell löst. Zwetschgen, aufgeschlitzte Vanilleschote und Zimtstange dazugeben und ca. 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach Vanilleschote und Zimtstange herausnehmen.
- 3.** Für die Quarkknödel Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Quark, Eiern, Butter, Mehl, Salz und Zucker verrühren, sodass sich ein zäher Teig ergibt. Teig in 12 Stücke teilen, jeweils zu einer Kugel formen und flach drücken.
- 4.** Zwetschgen waschen, gut trocknen und entsteinen. In die Mitte jeder Zwetschge ein Stück Diamant Brauner Würfelzucker geben, auf den Knödelteig legen und mit Teig umschließen. So alle Quarkknödel formen.
- 5.** In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Quarkknödel vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze in leicht köchelnden Wasser ca. 10 Minuten kochen.
- 6.** Zwischenzeitlich für die Semmelbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel hinzugeben und kurz anrösten.
- 7.** Wenn die Quarkknödel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Semmelbröseln und Diamant Zimtzucker bestreuen und auf Zwetschgenkompott servieren.

Zutaten

Für die Quarkknödel:

500 g	Magerquark
1	Vanilleschote
2	Eier
120 g	Butter
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
80 g	Diamant Feinster Zucker
12	Zwetschgen
12 Stk.	Diamant Brauner Würfelzucker Diamant Zimtzucker

Für das Zwetschgenkompott:

750 g	Zwetschgen (entsteint gewogen)
1/2	Orange
80 g	Diamant Feinster Zucker
10 g	Butter
200 ml	Apfelsaft
1/2	Vanilleschote
1	Zimtstange

Für die Semmelbrösel:

120 g	Butter
75 g	Semmelbrösel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.