

Hier und heute

Nektarinen-Quark-Knödel

Konditormeisterin Theresa Knipschild füllt lockeren Quarkteig mit saftigen Nektarinen und wälzt die Knödel in buttrigen Zimtbröseln – perfekt als Dessert oder leichte Hauptspeise.

Nektarinen-Quark-Knödel

von Theresa Knipschild für ca. 12 Stück

Zutaten für die Knödel

- 250 g Quark, z. B. Magerquark oder 20 %
- 1 Ei
- 50 g flüssige Butter
- 40 g Zucker
- Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
- 2 Prisen Salz
- 80 g Weizenmehl Typ 405
- 80 g Hartweizengrieß
- 2 reife Nektarinen

Zutaten für die Brösel

- 80 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Quark circa eine Stunde gut abtropfen lassen. Zum Beispiel mit einem Trockentuch oder einer Haushaltsrolle in ein Sieb gelegt über einer Schüssel.

Quark, Ei, Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach Mehl und Grieß einarbeiten, bis ein weicher, leicht klebriger, aber formbarer Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. So verbinden sich die Zutaten besser und der Teig lässt sich leichter weiterverarbeiten. Wenn der Teig stark klebt, etwas mehr Grieß zugeben.

Nektarinen halbieren, entsteinen, und in circa 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Teig in circa 35-40 g große Stücke teilen, flachdrücken, etwa einen TL Nektarinenwürfel hineingeben und den Teig vorsichtig darum schließen. Zu einem Knödel rollen. Alle Knödel anfertigen.

Zwischendurch Hände säubern, so klebt der Teig nicht an den Händen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. 4 Prisen Salz und 2 Prisen Zucker zugeben. Knödel vorsichtig hineingeben und bei sanft siedendem - nicht sprudelnd kochendem - Wasser circa 10-12 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dabei darauf achten, dass sie nicht vorher am Boden festkleben. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel, Zucker und Zimt dazugeben und goldbraun rösten. Knödel in den Zimtbröseln wälzen. Mit Vanilleeis und reifen Nektarinspalten servieren.