

Quark - Aprikosenknödel in Kokosbröseln auf Weinschaum

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das bayrische Schmankerl in der Aprikosen Zeit, wer kann da wohl widerstehen?

Zutaten

- Für die Quarkmasse:
- 250 g Bio - Quark
- 50 g Butter
- 1 ganzes Ei
- 2 El Zucker
- 90 g gesiebttes Mehl
- 1 Zitrone oder Limette
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 - 10 vollreife Aprikosen
- 50g Kokosraspeln zum Panieren
- 50g Semmelbrösel zum Wälzen
- 40g Butter zum Wälzen
- 1 - 2 El Zucker zum Wälzen
- Für den Weinschaum Sabayon.
- 3 Eigelbe
- 3/8 l trockener Weißwein
- 1 El Zucker
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Quarkmasse:

Schritt2

Den Quark zunächst mit einem Tuch gut ausdrücken. Den Zitronenabrieb, Zucker und Vanillezucker, sowie die Butter mit dem Handmixer unterrühren. Dann folgt das Ei und das gesiebte Mehl.

Schritt3

Die Masse zu einer Rolle geformt etwas in Küchenfolie ausruhen lassen.

Schritt4

Das Füllen:

Schritt5

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser geben und sofort wieder in Eiswasser abschrecken. Anschließend schälen und halbieren oder vierteln.

Schritt6

Nunmehr die Quarkmasse in 8 - 10 gleichmäßige Stücke schneiden, flach drücken, jeweils eine ½ Aprikose einschlagen, zusammen drücken und zu kleinen Knödeln formen.

Schritt7

In siedendem, leicht gesalzenem Wasser 12 - 15 min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt8

Der Weinschaum:

Schritt9

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker, dem Weißwein, etwas Zitronensaft - und Abrieb auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis sich die Masse nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt10

Die Kokosbrösel.

Schritt11

40 g Butter mit dem Zucker auslassen und mit den Semmelbröseln goldbraun rösten, karamelisieren, dabei immer rühren.

Schritt12

Die Knödel mit einer Schaumkelle raus heben, auf Küchenkrepp ablaufen lassen und in den süßen, buttrigen Semmelbröseln wälzen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die knusprig zarten Knödel auf / mit dem Weinschaum anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-aprikosenknoedel-in-kokosbroeseln-auf-weinschaum/>