

Quarkknödel auf Gewürz - Pflaumen mit hausgemachter Vanillesauce

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

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

Saisonal köstlich, hausgemacht lecker!

Zutaten

- Für die Quarkknödel.
- 250 g Bio - Magerquark, gut abgetropft oder in einem Küchentuch ausgepresst
- 120 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
- 1 Eigelb
- 30 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb einer ½ Zitronen und einer ½ Orange
- 1 Tl Zitronensaft
- Für die Panade:
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Paniermehl
- 20 g Zucker
- Etwas gemahlner Zimt
- Für die Gewürz Pflaumen:
- 400 g frische, vollreife Zwetschgen
- 40 g Zucker
- 1 cl trockener Rotwein
- 1 cl Portwein
- Saft und Abrieb je einer ½ Zitrone und Orange
- Etwas Zimt und Nelkenpfeffer
- 2 cl Zwetschgenbrand
- Für die Vanillesoße:
- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 125 g Sahne
- 172 l Milch
- Mark einer Vanillestange

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vanillesoße:

Schritt2

Zunächst die Eigelbe, den Zucker mit dem Vanillemark cremig rühren; Die Milch und Sahne aufkochen, zu den Eiern geben.

Schritt3

Auf einem heißen Wasserbad, unter ständigem Rühren, „zur Rose“ erhitzen, die Eigelbe gut ausgaren lassen, kalt stellen.

Schritt4

Die Gewürz Pflaumen:

Schritt5

Die Zwetschgen waschen, halbieren, den Kern entfernen.

Schritt6

Den Zucker zu einem „hellen Caramel“ brennen und mit dem Rotwein, dem Portwein sowie Orangen und Zitronensaft ablöschen.

Schritt7

Aufkochen und den Zitrusfruchtabrieb, etwas Zimtpulver und Nelkenpfeffer würzen.

Schritt8

Etwas reduzieren lassen, die vorbereiteten Pflaumen dazu geben, bei geschlossenem Deckel für 3 - 4 min "bissfest" dünsten.

Schritt9

Alles ev. mit etwas Speisestärke sämig binden und mit dem Zwetschgenbrand abschmecken.

Schritt10

Die Knödel:

Schritt11

Die Butter mit Zucker, dem Eigelb, Vanillinzucker und Zitronensaft intensiv schaumig rühren. Das Ei gelb und den Orangen - Zitronenabrieb unterrühren.

Schritt12

Den Quark nach und nach hinzufügen, am Schluss die Weißbrotbrösel unterheben. Die Masse im

Kühlschrank etwas „ausruhen“ lassen.

Schritt13

Danach mit feuchten Händen und einem feuchten Esslöffel schöne gleichmäßig, glatte Nocken formen. In siedendem, leicht gesalzenes Wasser geben.

Schritt14

Ca. 12 min. „leise simmern lassen“, bis die Knödel oben schwimmen.

Schritt15

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt16

Die Panade:

Schritt17

Das Paniermehl, die Haselnüsse, Zimt und Zucker vermischen und in einer kleinen Stiepfanne mit etwas Butter karamelisieren. Die gut abgetropften Knödel vor dem anrichten darin wälzen

Schritt18

.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Gewürzwetschgen auf einem großen Dessertteller „mittig“ portionieren und jeweils 2 gewälzte Nocken p.P. anrichten, die Vanillesoße drum herum geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** hausgemacht, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkknoedel-auf-gewuerz-pflaumen-mit-hausgemachter-vanillesauce/>