

Quarkknödel mit Zwetschgenkompott

Für ca. 6 Portionen

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 Stück Diamant Brauner Würfelzucker

Diamant Zimtzucker zum Bestreuen

Für das Zwetschgenkompott:

750 g Zwetschgen (entsteint gewogen)
 ½ Orange
 80 g Diamant Feinster Zucker
 10 g Butter
 200 ml Apfelsaft
 ½ Vanilleschote
 1 Zimtstange

Für die Semmelbrösel:

120 g Butter
 75 g Semmelbrösel



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, aufgeschnittene 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 köchelndem 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.

Foto / Rezept: www.diamant-zucker.de