

Süße Quarkknödel mit Fruchtspiegel



Zutaten für 4 Personen

Quarkknödel



600 g Magerquark



150 g Dinkelmehl (Type 630)

150 g Dinkelvollkornmehl



1 Ei



2 EL Honig



1 EL Butter



50 g gemahlene Haselnüsse



½ TL Jodsalz mit Fluorid

Fruchtsoße



500 g Erdbeeren



1 EL Zucker



1 EL Zitronensaft aus
einer frischen Zitrone



Küchenwerkzeuge **Zeit** 40 min

(inkl. 10 min Ruhezeit)

2 große Schüsseln

Pürierstab

Küchenmesser

Pfanne

Schneidebrett

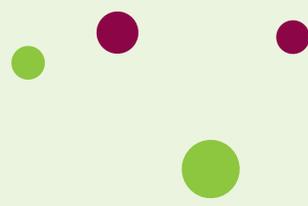
großer Topf mit Deckel

Zitronenpresse

Schaumkelle

* Variation

Statt Erdbeeren können auch
Aprikosen oder Pflaumen
verwendet werden.



www.in-form.de

www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Süße Quarkknödel mit Fruchtspiegel



Zubereitung für 4 Personen

- 1** In einer großen Schüssel Quark mit beiden Mehlsorten, Ei, Salz, Honig und Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und 10 Minuten ruhen lassen.
- 2** Inzwischen die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und vierteln.
- 3** Zitrone halbieren und auspressen.
- 4** Die Hälfte der Erdbeeren in einer Schüssel mit Zucker und Zitronensaft mit einem Pürierstab fein pürieren.
- 5** Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften.
- 6** Nun den Quarkteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle formen, diese in 2 cm breite Scheiben schneiden und diese mit der Handfläche plattdrücken. In die Mitte jeweils ein Erdbeerviertel legen. Jeweils die Ränder aneinanderdrücken, bis das Erdbeerstückchen verschwindet, und von Hand kleine Kugeln formen.
- 7** Knödel in einem großen Topf in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
- 8** Quarkknödel in den gerösteten Haselnüssen wenden und mit der Fruchtsoße servieren.



Tipps+Tricks

- Sind die Erdbeeren eher klein, kann auch eine ganze Beere in die Knödel rein.

Eigene Notizen _____

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages