

# 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



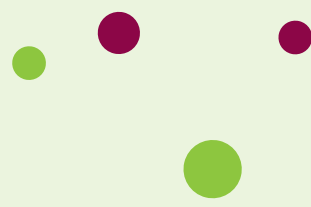
**Küchenwerkzeuge**  **Zeit** 40 min

(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](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://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