

Dessert

Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

Zutaten:

5 g Hartweizengrieß
25 g Paniermehl
0.2 St. Zitrone
200 g Quark (20% i.Tr.)
1 Scheiben Toast
0.1 St. Vanilleschote
1 St. Eigelb
70 g Zucker
320 g Pflaumen
0.2 Bund Minze, frisch
1 St. Nelken
1 St. Zimtstange
1 St. Sternanis
150 ml Portwein, rot

Zubereitung:

Die Weißbrotscieiben entrinden und in feine Wu"rfel schneiden. Den Topfen auspressen, mit 100g Zucker, Grieß, Mehl, Zitronenabrieb, Vanillemark und den Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten, die Weißbrotwu"rfel hinzugeben und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Mit Hilfe von zwei Loffeln Nocken herstellen und diese in leicht gesüßtem, siedenden Wasser ziehen lassen bis Sie an der Oberflache schwimmen. Den restlichen Zucker karamellisieren und mit dem Portwein ablo"schen. Nelke, Sternanis und Zimtstange hinzufu"gen und reduzieren lassen. Die Zwetschgen in einer Pfanne mit etwas Zucker anschwenken und mit dem passierten Portweinfond ablo"schen. Butter in einer Pfanne aufscha"umen lassen und das Paniermehl einstreuen. Die Topfenkno"del darin schwenken und etwas Farbe nehmen lassen. Eine Prise Salz hinzufu"gen. Das Zwetschgenragout zentriert auf einem Teller anrichten, die Topfenkno"del daraufsetzen und mit der Minze garnieren.