

Quarkknödel mit Zwetschgen-Kompott

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● ⌚ bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Knödel:**

60 g Butter, weich
60 g Zucker
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote nur das Mark
2 Eier
2 Eigelb
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 - 4 EL Orangensaft
400 g Magerquark
180 g Weissbrot fein gewürfelt

Kompott:

100 g Zucker
1 dl Orangensaft
1 dl Rotwein
2 Stk. Zimtstangen
1 Msp. Gewürznelken, gemahlen
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
2 EL Wasser
400 g Zwetschgen geviertelt
40 ml Zwetschgenschnaps

Garnitur:

150 g Butter
50 g Paniermehl
1 EL Zucker

1 Knödel:

Butter, Zucker und Mark der Vanille-Schote zusammen schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach zugeben und mit dem Mixeriterrühren. Finesse Geriebene Orangenschale und Orangensaft zugeben und vermischen. Magerquark und Weissbrot untermischen und die Quarkmasse ca. **2 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

2 Kompott:

Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne karamellisieren lassen. Orangensaft, Rotwein, Zimtstangen und Nelken zusammen mit der Vanilleschote (von der Knödelmasse) zugeben. Das Wein-Saft-Gemisch aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Epifin und Wasser zusammen anrühren und den Sud binden. Zwetschgen und Zwetschgenwasser zufügen, kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen. Die Zwetschgen im Sud abkühlen lassen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen. In einer grossen Pfanne viel Salzwasser aufkochen. Aus der Quarkmasse mit feuchten Händen gleich grosse Kugeln (Ø ca. 5cm) formen. Die Knödel ins kochende Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3 Garnitur:

Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Paniermehl und Zucker zugeben, unter Rühren leicht rösten. Knödel in der Paniermehlmischung wenden, herausnehmen. Für jede Portion etwas Kompott auf den Teller geben, heisse Knödel dazulegen und sofort servieren.