

Sören Anders Topfenknödel mit Zwetschgenröster

15. September 2023

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Knödel:

500 g	Speisequark, mind. 20 % Fett
60 g	Puderzucker
1	Ei
2	Eigelb
40 g	weiche Butter
1	Bio-Zitrone
90 g	Pankomehl
300 ml	Pflanzenfett zum Frittieren

Für die Zwetschgen:

800 g	Zwetschgen
50 -70 g	Rohrzucker
200 ml	Portwein
1	Orange, Abrieb und Saft
1	Zimtstange
1	Vanilleschote



Zubereitung:

1. Für den Teig ein großes Sieb auf eine Schüssel setzen. Das Sieb mit Küchenpapier auslegen.
2. Quark auf das ausgelegte Papier geben und ca. 15 Minuten abtropfen lassen. Dadurch verliert der Quark an Feuchtigkeit.
3. Die Zitrone abwaschen und trockenreiben.
4. Abgetropften Quark in eine saubere Schüssel geben und mit den Eiern, der Butter, Abrieb von der Zitrone und gesiebt Puderzucker verrühren.
5. Mit einem Eisportionierer oder mit den Händen zu Nocken oder Bällchen formen.
6. Pankomehl in einen tiefen Teller geben und die Bällchen darin wenden.
7. Anschließend die Quarkknödel ausbacken.
8. Für den Zwetschgenröster die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen.
9. Die Orange waschen und trockenreiben.
10. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.
11. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit Portwein ablöschen.
12. Zimtstange, Vanilleschote und Markt, die halbierten Zwetschgen, den Orangenabrieb und den Orangensaft zugeben, aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze sämig einkochen lassen und anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Röster, wenn er eine Nacht durchziehen konnte.