

SÜSSE QUARKNOCKEN MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

ZUTATEN

4 PORTIONEN

Magerquark	400g
Butter	50g
Staubzucker	50g
Vanillezucker	1 Pkg.
Zitronenschale	1 Msp.
Rum	1 EL
Eier	2 kleine
Toastbrot Brösel/Weißbrot Brösel	150g
Butter	40g
Salz	Prise

ZUBEREITUNG

Den Quark abseihen. Die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Salz mit dem Schneebesen oder der Rührmaschine schaumig rühren.

Eier und Quark dazugeben und glatt rühren. Zum Schluss Toastbrotbrösel untermengen. Die Masse etwa 1/2 Stunde kaltstellen. Aus der Quarkmasse kleine Knödel formen. Wasser mit Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen und die Knödel darin langsam 10 Minuten köcheln lassen.

Die Weißbrotbrösel in der Butter leicht rösten, mit Zimt und Zucker vermischen; die Knödel aus dem Wasser nehmen und darin wälzen. Mit Staubzucker bestäuben und auf dem Teller mit den marinierten Erdbeeren anrichten.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Die gewaschenen und nach belieben geschnittenen Erdbeeren mit Staubzucker und Zitronensaft kurz ziehen lassen. Im Herbst mit Zwetschgenrösti mit Zimt...
lecker :-)