

Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chili-Brösel

Für 4 Personen

Quark-Nougatknödel:

40 g Butter	40 g Puderzucker	4 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	150 g Toastbrot
450 g Backquark	100 g Nougat	Salz

Apfel-Ingwer-Kompott:

4 Äpfel, Elstar	100 g Zucker	1 Knolle Ingwer
1 Vanilleschote	0,5 Zitrone	

Zimt-Chilibrösel:

250 g Butter	50 g Puderzucker	2 EL Zimtpulver
200 g Pankomehl	2 Chilischoten	

Quark-Nougatknödel:

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Zwei Eier und zwei Eigelb vermengen und langsam dazu geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote und die Zitronenschale ebenfalls dazu geben. Mie de pain und zum Schluss den gut ausgedrückten Quark hinzufügen. Die Masse circa 15 Minuten ziehen lassen, dann Knödel formen und mit Nougat füllen. In leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Apfel-Ingwer-Kompott:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufsetzen. Ingwer in Scheiben schneiden und in den Zucker geben. Äpfel, Zitronensaft und die Vanilleschote dazu geben und das ganze circa 20 Minuten ziehen lassen.

Zimt-Chilibrösel:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Puderzucker, Zimtpulver und Panko dazu geben, Chili fein hacken und auch dazu geben, das ganze leicht rösten. Die Knödel auf das Kompott setzen und darüber Zimt-Chilibrösel streuen.

Steffen Henssler am 27. November 2009