

## Quark-Knödel mit Mango-Salat

### Für 4 Personen

600 g Quark	300 g Weißbrot	120 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. abger. Zitronenschale	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote	<b>Für den Mangosalat:</b>	
2 reife Mango	20 g Zucker	10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zerkleinern. 130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden. Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011