

Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott

Für 4 Personen

150 g Schichtkäse	20 g frische Hefe	60 ml Milch
60 g Butter	80 g Puderzucker	1 Ei
3 Eigelb	1 Prise Salz	350 g Mehl
2 Quitten	2 Birnen	250 ml Apfelsaft
1 TL Speisestärke	Mehl	ca. 150 g Butterschmalz
ca. 2 EL Zucker		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Hefe fein zerbröseln und in der Milch (Zimmertemperatur) auflösen. Weiche Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Ei und Eigelbe unterrühren. Dann Schichtkäse und eine Prise Salz zugeben. Die Hefemilch und das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren bzw. verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiden und in einem Topf mit ca. 250 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Birnen zugeben, die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Obst aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Sud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Obst wieder in den Sud geben und abschmecken. Aus dem gegangenen Teig mit etwas Mehl schupfnudelartige Würstchen formen. Diese eng nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz die Topfennudeln goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Topfennudeln mit Zucker bestreut servieren. Dazu das Quitten-Birnen-Kompott reichen.

Vincent Klink 11. Oktober 2012