

# Topfen-Knödel mit Mango-Salat

## Für 4 Personen

600 g Magerquark	300 g Weißbrot	140 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. Bio-Zitronen-Abrieb	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote		

## Für den Mangosalat:

2 Mango	1/2 Zitrone	20 g Zucker
10 ml Grenadine		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zu Bröseln zerkleinern.

120 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. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und mit Zucker und Grenadine zu den Mangowürfeln geben und marinieren. (Nach Belieben mit einem Pürierstab leicht anpürieren.)

Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. 5. Aus der Quarkmasse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und Brotrindenbrösel wenden.

Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink am 05. Januar 2017