

Topfen-Zwetschgen-Knödel

Süße Zwetschgen Topfen-Knödel aus Quarkteig mit Zwetschgen-Zimt-Zucker-Füllung:
Zwetschgenknödel wie bei Oma.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Quarkteig:

500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
50 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl Type 405 oder 550

Zwetschgenfüllung:

etwa 16 Zwetschgen (etwa 350 g)
etwa 16 Würfelzucker
gemahlener Zimt

Zum Wälzen:

30 g Butter
etwa 1 EL Puderzucker
etwa 100 g Semmelbrösel
(Paniermehl)

Wie bereite ich Topfen-Zwetschgen-Knödel zu?:

1 Vorbereiten:

Quark auf einem mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb **mehrere Stunden, am besten über Nacht**, im Kühlschrank abtropfen lassen.

2 Quarkteig zubereiten:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Butter mit Puderzucker, Vanillemark, Finesse und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier kurz unterrühren. Quark und Mehl hinzufügen und kurz unterkneten, bis ein glatter, weicher Teig entsteht. Den Teig flach drücken und in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Zwetschgenfüllung zubereiten:

Zwetschgen waschen, trocken tupfen, so aufschneiden, dass sie nicht halbiert werden und den Stein entfernen. Würfelzucker mit Zimt bestreuen und je 1 Würfel in eine Zwetschge geben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in etwa 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück mit bemehlten Händen flach drücken. Eine Zwetschge in die Mitte geben. Den Teig um die Zwetschge schlagen und zu einem nahtlosen Knödel formen. Knödel in kochendes Salzwasser geben und etwa 14 Min. ganz leicht köcheln lassen.
- 5 **Knödel wälzen:**
Butter in einer Pfanne zerlassen. Puderzucker und Brösel hinzufügen und so lange unter Rühren erhitzen, bis die Brösel leicht gebräunt sind.
- 6 Die Zwetschgen-Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und direkt in der Brösel-Mischung wälzen. Sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße zu den Knödeln servieren.
- Die Knödel schmecken sowohl heiß, als auch kalt sehr lecker!

