

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



© Malte Plutat

Oliver
Trific



© Uta Gleiser

Olivers Rezept für

TOPFENKNÖDEL

TOPFENKNÖDEL



Zutaten

- 500 g Magerquark
- 175 g Kastenweißbrot oder Toastbrot
- 50 g Butter
- 50 g Puderzucker
- Salz
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 1 Eigelb Gr. M
- 1 Ei Gr. M
- Für die Zuckerbrösel
- 75 g Butter
- 120 g Semmelbrösel
- 4 EL Zucker
- 1 Prise Zimt

Wichtig! Alle Zutaten müssen unbedingt Zimmertemperatur haben!

Zubereitung

1. Quark in einer Stoffserviette kräftig ausdrücken oder über Nacht in einem mit einem Tuch ausgelegten Sieb abtropfen lassen.
2. Toastbrot entrinden und in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern.
3. Butter und Puderzucker mit dem Handmixer schaumig schlagen und nacheinander das Eigelb und Ei untermixen. Eine Prise Salz und die abgeriebene Orangenschale hinzugeben, den Quark untermischen und glattrühren.
4. Toastbrösel mit einem Gummispatel unter die Masse heben. Anschließend 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dabei einige Male die Masse behutsam durchrühren.
5. In einem großen, breiten Topf 3 Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Aus der Knödelmasse 12 gleichgroße Knödel drehen und in das Wasser einlegen, einmal aufkochen lassen und am Herdtrand 12-14 Minuten ziehen lassen.
6. Inzwischen die Butter für die Zuckerbrösel in einer Pfanne aufschäumen. Semmelbrösel und Zucker dazugeben und unter ständigen Rühren goldbraun rösten. Den Zimt unterrühren und die Brösel auf einem Teller abtropfen lassen.
7. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Zuckerbröseln wenden.
8. Mit Fruchtkompott nach Wahl servieren.

