



Kirsch-Quarkknödel mit Vanillesahne

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	150 g
Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Zucker	60 g
Zimt	0.5 TL
Speisestärke	40 g
Schlagsahne	200 g
Vanille Zucker	2 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei Flüssigkeit auffangen. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Kirschen grob pürieren. Aufgefangenen Saft mit den übrigen Kirschen glatt pürieren.
2. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Quark auf ein sauberes Küchenhandtuch geben und auspressen (es bleiben ca. 360 g Quark übrig). In einer Schüssel Quark mit den pürierten Kirschen, Zucker, Zimt und Eigelb vermengen. Stärke kurz unterrühren. Masse mind. 30 Min. im Kühlschrank quellen lassen.
3. In einem Topf ca. 2 l Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen, dann Hitze reduzieren, sodass es nur siedet und nicht sprudelnd kocht. Aus der Quarkmasse mit 2 Esslöffeln 8 Knödel formen, in das siedende Wasser geben und ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Nach der halben Garzeit mit einem Schaumlöffel vorsichtig wenden.
4. Inzwischen in einem hohen Gefäß Sahne und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Kirschsauce auf 4 Teller verteilen. Kirsch-Quarkknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf die Saucenspiegel setzen. Mit Schokostreuseln bestreuen und mit Vanillesahne sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g