Mozartknödel mit Orangensauce

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Speisequark, Magerstufe	250 g
Hartweizengrieß	50 g
Paniermehl	100 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Nuss-Nougat-Creme	8 TL
Marzipankartoffel	8 St.
Orangen	3 St.
Speisestärke	1 TL
Aprikosenkonfitüre	2 EL
Pistazien	6 EL
Butter	6 EL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, feine Reibe, Schaumlöffel

1. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel 250 g Quark, 50 g Grieß, 50 g Paniermehl, 80 g Zucker, Salz, Zitronenabrieb und 1 Ei gründlich vermengen und zu einem glatten Knödelteig verkneten. Zugedeckt ca. 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In einem Topf ca. 5 l Wasser zugedeckt aufkochen und mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz würzen.

3. Knödelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche und mit mehligen Händen zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Portionen teilen. Aus den Teigstücken flache Kreise formen und jeweils 1 TL Nuss-Nougat-Creme in die Mitte geben. Je 1 Marzipankartoffel daraufsetzen, Teig zu einer Kugel verschließen und mit den Händen zu Knödeln formen.

4. Siedendes Wasser auf niedrige bis mittlere Stufe stellen. Mozartknödel im leicht köchelnden Wasser ca. 10–12 Min. garen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

5. Währenddessen 2 Orangen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden. Restliche Orange halbieren und Saft auspressen. In einem Topf ca. 150 ml Orangensaft mit 1 TL Speisestärke verrühren und kurz aufkochen. 2 EL Aprikosenkonfitüre einrühren und Orangenfilets zugeben. Orangensauce warm

halten.

6. Pistazien aus der Schale lösen und fein hacken. In einer Pfanne 6 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Pistazien und 5 EL Paniermehl darin ca. 3 Min. goldbraun rösten. Zimt zugeben und durchschwenken.

7. Fertige Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in den Pistazienbröseln wälzen. Mozartknödel mit Orangensauce auf Teller verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Achte darauf, dass das Wasser nicht sprudelnd, sondern nur sehr leicht köchelt, da die Knödel sonst zerfallen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	702 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	29 g