



Quarkklöße mit Birnen-Cranberries-Kompott

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|--------|
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Eier | 1 St. |
| Zucker | 90 g |
| Speisestärke | 40 g |
| Vanillinzucker | 1 TL |
| Birnen | 3 St. |
| Cranberries, getrocknet | 50 g |
| Apfelsaft | 75 ml |
| Weißwein, trocken | 100 ml |
| Salz | |
| Butter | 2 EL |
| Paniermehl | 4 EL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, Sieb, Schöpfkelle

1. Quark in ein sauberes Küchentuch geben und vorsichtig ausdrücken (es bleiben ca. 350–380 g Quark übrig). Ei trennen. In einer Schüssel Quark mit 60 g Zucker, Eigelb, Stärke und Vanillinzucker verrühren und mind. 30 Min. im Kühlschrank quellen lassen.
2. Für das Kompott Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf Birnen mit Cranberries, Apfelsaft, Wein und 3 EL Zucker aufkochen und ca. 5–10 Min. garen, bis die Birnen weich sind, aber noch nicht zerfallen. Birnen mit einer Schaumkelle herausnehmen, Flüssigkeit weitere ca. 1–2 Min. einköcheln lassen, dann über die Birnen geben. Birnen-Cranberries-Kompott abkühlen lassen.
3. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Wasser leicht salzen. Mit 2 Esslöffel aus der Quarkmasse Klöße formen und im siedenden Wasser ca. 10–15 Min. gar ziehen lassen, das Wasser soll dabei nicht sprudelnd kochen.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Paniermehl darin ca. 2 Min. goldbraun anrösten. Quarkklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit Birnen-Cranberries-Kompott anrichten, mit den Bröseln bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 507 kcal

Kohlenhydrate 89 g

Eiweiß 16 g

Ballaststoffe 8 g

Fette 10 g
