

## ZWETSCHGENKNÖDEL MIT AMARETTO-VANILLE-SAUCE

4 PERSONEN

### ZUTATEN

#### KNÖDEL

- 210 g Butter, weich
- 50 g Zucker
- 1 Tl Salz
- 1 Zitrone, Abrieb
- 2 Eier
- 500 g Magerquark, abgetropft\*
- 250 g Mehl
- 12 Zwetschgen, klein, entsteint
- 100 g Marzipan

#### AMARETTO-VANILLE-SAUCE

- 2 Eigelb
- 1 Tl Vanillecremepulver
- 2,5 dl Milch
- 2,5 dl Rahm
- 90 g Zucker
- 1 Vanilleschote, Mark
- 0,4 dl Amaretto

#### BUTTER-SEMMEBRÖSEL

- 60 g Butter
- 40 g Rohrzucker
- 40 g Semmelbrösel

### ZUBEREITUNG

#### QUARK ABTROPFEN

\*Den Magerquark in ein Passiertuch geben, die Enden zusammenbinden, über einer Schüssel aufhängen und über Nacht abtropfen lassen.

#### KNÖDEL

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Zitronenabrieb und den Eiern zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Quark und danach das Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

#### AMARETTO-VANILLE-SAUCE

Die Eigelbe mit Vanillecremepulver und 0,5 dl Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Rahm, dem Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Eimasse hinzugiessen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce in eine Schüssel passieren, den Amaretto zugeben und abdecken. Nach Belieben warm oder kalt servieren.

#### BUTTER-SEMMEBRÖSEL

Die Semmelbrösel in einer beschichteten Pfanne trocken unter ständigem Rühren rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Die gerösteten Brösel in eine Schüssel umfüllen. In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und einmal aufschäumen lassen. Die gerösteten Brösel und den Rohrzucker dazugeben und mischen. Die fertigen Butterbrösel zur Seite stellen.

## Rezept von Markus Heckel



#### KNÖDEL

Aus dem Marzipan 12 kleine Kügelchen formen. Den Quarkteig ca. 5 mm stark ausrollen und Kreise von ca. 10–12 cm Durchmesser ausstechen (Je nach Grösse der Früchte). Auf jeden Kreis eine Zwetschge setzen. Dabei die Marzipankügelchen als Ersatz für den Stein verwenden. Teig von allen Seiten nach oben schlagen und zu einer nahtlosen Kugel formen. In einem Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen und die Knödel darin für 12–15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Die fertigen Knödel kurz abtropfen lassen und die Butter-Semmelbrösel darübergeben.

#### ANRICHTEN

Die Knödel portionenweise auf den Tellern anrichten und die separat Sauce dazu servieren.