

Quarkknödel

in Lebkuchenbrösel
mit Vanillesauce



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Knödel:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M),
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur den Abrieb)
- 500 g LANDFEIN Quark
- 120 g KÜCHENSTOLZ Grieß
- 50 g LANDFEIN Butter
- 40 g BIO SONNE Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Panade:

- 1 GOLDORA Lebkuchen
- 80 g LANDFEIN Butter
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 EL BIO SONNE Rohrzucker

Vanillesauce:

- 2 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
- 50 g BIO SONNE Rohrzucker
- 15 g KÜCHENSTOLZ Speisestärke
- 500 ml LANDFEIN Milch

ZUBEREITUNG:

1. Den Quark in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit auswringen.
2. Danach mit den übrigen Zutaten für die Knödel gründlich verrühren und die Masse etwa eine Stunde im Kühlschrank abgedeckt kalt stellen.
3. Nach Ablauf der Ruhezeit mit leicht bemehlten Händen acht gleich schwere Knödel aus der Masse formen.
4. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen – die Temperatur reduzieren und die Knödel darin gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. In der Zwischenzeit den Lebkuchen grob zupfen, im Mixer zerkleinern und mit Semmelbröseln gemischt mit

Butter und Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten.

6. Die gegarten Knödel mit einer Schaumkelle abschöpfen, gut abtropfen lassen und in der vorbereiteten Panade wälzen.

7. Die Milch in einem Topf aufkochen und das Mark der Vanilleschote auskratzen – die übrige Schote zur Milch geben.

8. Die übrigen Zutaten für die Vanillesauce mit 1–2 EL der Milch glatt rühren, die Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren und köcheln, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

9. Die fertigen Knödel auf einem Spiegel aus Vanillesauce anrichten.