

Crunchige Topfenbällchen/ karamellisierte Äpfel und Birnen/ Mandel/ Vanillecreme/ Zimt

Topfenbällchen

25 g weiche Butter

60 g Vanillezucker

2 Eigelb

300g abgehangenen Quark 40% Fett in der Trockenmasse

60 g Mehl

60 g frisches, geriebenes Weißbrot

Abrieb von ½ Zitrone und ½ Orange

Prise Salz

Butter und Zucker schaumig schlagen, eine Prise Salz zugeben, anschließend das Eigelb zugeben und weiter rühren.

Nun den Topfen einrühren, dann Mehl zugeben und zum Schluss das geriebene frische Weißbrot.

Masse 2 Std. kühl stellen

Crunch

100 g geriebenes, frisches Weißbrot

20 g Butter

Etwas Puderzucker

Das Weißbrot bei mittlerer Hitze mit der Butter zusammen sanft rösten und wenn es erkaltet ist, mit etwas Puderzucker und einer Prise Salz abschmecken.

Topfenbällchen pochieren

Einen Topf mit Wasser aufstellen, zum Kochen bringen und mit etwas angerührter Kartoffelstärke (1 Eßl. mit etwas kaltem Wasser anrühren) für ca. 2l Wasser zubereiten.

20 min. vor dem Servieren die Knödel pochieren, abtropfen lassen und möglichst trocken im Crunch wälzen. Wenn gewünscht mit Puderzucker bestäuben.

Vanillecreme

150 g Sahne

75 ml Milch

30 g brauner Zucker

Vanillemark

2 Eigelb

Prise Salz

Spritzer Rum

Zutaten miteinander mischen und auf dem Wasserbad bis ca. 85 Grad aufschlagen, sodass eine schöne, cremige Masse entsteht.

Obst

1 Apfel, fest, säuerlich

1 Birne

1 Eßl. geschälte Mandeln

Brauner Zucker

Zimt

1 Stück Butter

Äpfel und Birnen schälen und in Spalten schneiden.

Dann mit Zucker bestäuben und in einer heißen Pfanne langsam karamellisieren.

Anschließend die Butter und den Zimt zugeben und mit etwas Balsamessig ablöschen, Mandel zugeben und an die Seite stellen.

Anrichten

Idealerweise die Knödel, das karamellierte Obst und den Vanilleschaum auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Viel Erfolg beim Nachkochen
