



# Quarkknödel mit Kirschsoße\*

Mein Familienrezept

- Es wird bewusst die deutsche Schreibweise verwendet.

# Auszug aus der Familienrezept-sammlung

## Müsli-Puffer

Bild auf Seite 10

Gebackene Flocken haben ein kerniges Aroma.

Zutaten für 4 Personen

3 Eier  
250 g trockener Magerquark  
2 EL Zucker  
150 g frische Getreideflocken  
1-2 EL Vollkorn Grieß  
50 g Rosinen  
50 g gemahlene Haselnüsse  
600 g Äpfel (zum Beispiel Boskoop)

1 EL Zitronensaft  
Kokosfett zum Ausbacken  
Zimtzucker zum Bestreuen

1. Eier mit Quark und Zucker cremig rühren. Flocken, Grieß, Rosinen, Nüsse untermischen. 15 Minuten quellen lassen.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel grob raspeln. Mit Zitronensaft mischen, unter den Teig ziehen. Ist er noch zu dünn, etwas Grieß zufügen.
3. In einer beschichteten Pfanne das Fett erhitzen, mit einem Löffel kleine Puffer ins heiße Fett setzen. Von beiden Seiten knusprig backen, mit dem Zimtzucker bestreuen, nach Belieben mit Früchten garnieren.

## Quarknocchen

500 g Quark 20%  
3 Eier  
100 g Mehl  
120 g Grieß  
Salz  
(ca. 500g)  
1 Glas Sauerrahm  
25 g Speisestärke  
Zucker



## Topfen-Palatschinken

Zutaten für 4 Personen

2 Eier  
100 g Mehl  
1/8 l Milch  
1 Prise Salz  
etwa 0,1 l Mineralwasser  
40 g gelbe Rosinen  
250 g Magerquark  
1 Becher Naturjoghurt (3,5 % Fett)  
0,1 l Aprikosensaft  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 g Zucker

Fett für die Form und zum Ausbacken

50 g Aprikosen-Fruchtaufstrich  
300 g Sauerrahm (10 % Fett)

1. Aus Eiern, Mehl, Milch und Salz einen Pfannkuchenteig rühren. Teig 20 Minuten quellen lassen, mit Mineralwasser etwas verdünnen und aufschäumen.
2. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen. Den Quark mit dem Joghurt,

750 g  
5 Eier  
150 Mehl  
180 g Mehl



MEP für Quarkknödel



Eier, Quark, Gries und Mehl werden schrittweise mit dem Handrührgerät vermischt.



Der fertig gerührte Teig ruht nun für ca. 1 Stunde im Kühlschrank



MEP für Kirschsöße

Die Kirschen sind zwar weitestgehend entsteint, müssen aber kontrolliert werden, da ab und zu doch ein Stein zu finden ist.

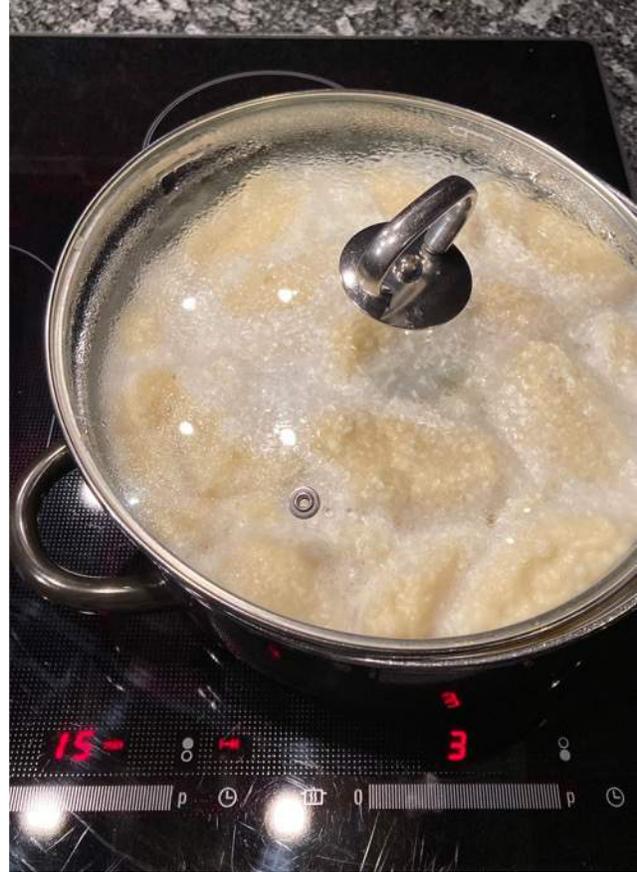
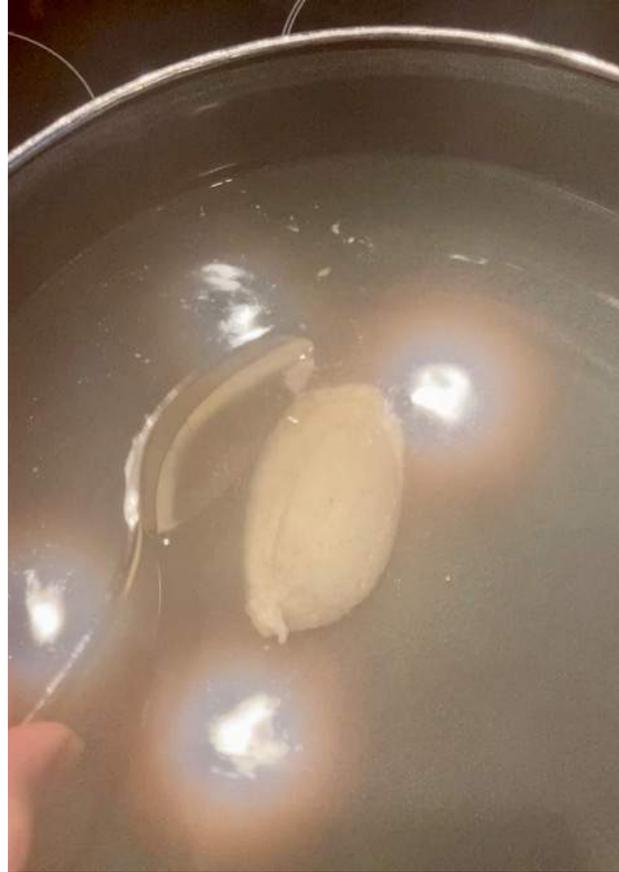




Die Kirschen werden zurück in den Kirschsaft geleert und anschliessend mit dem Stabmixer zerkleinert.



Etwas Kirschnaps und Maisstärke werden der Sauce beigefügt und unter ständigem Rühren zum kochen gebracht.



Knödel formen und sieden  
(ca. 15-20 min auf niedriger Hitze)



Abgiessen, anrichten  
& geniessen ...