

Quarkknödel (1)

Das Rezept für die Quarkknödel kommt auch wieder von meiner Mutter und Grossmutter und wird mit dem selbst gemachten, restlichen Quark vom 20.04.2020 für die Quarktaschen gemacht (siehe Anleitung dort).

Zutaten



Resultat



Rezept 

Quarkknödel (2)

Zutaten Quarkmasse

400 – 500g Quark

2 Eier

130g Griess

4 EL Mehl

1 Brise Salz

2 EL Zucker

Schale einer Bio-Zitrone

½ Espressolöffel Vanillepulver

Zutaten Quarkknödel

Quarkmasse von oben

Semmelbrösel

Aprikosenmarmelade

Puderzucker

Zubereitung Quarkmasse

Alle oben dargestellten Zutaten in einem Gefässe geben und gut verrühren

Verrührte Quarkmasse zwei Stunden in Kühlschrank stellen

Zubereitung Quarkknödel

Semmelbrösel in Bratpfanne vorsichtig in Bratpfanne rösten

Zucker unter die Semmelbrösel mischen

Semmelbrösel in eine warme Schale füllen

Grosse Pfanne mit siedendem und leicht gesalzenem Wasser bereitstellen

Quarkmasse in kleine Knödel formen

Knödel vorsichtig in siedendes Wasser tauchen

Knödel sollten zunächst an den Grund sinken (nur so viele Knödel in die Pfanne legen, wie gut Platz am Boden ist)

Knödel steigen an die Wasseroberfläche, wenn sie bereit sind

Knödel vorsichtig aus der Pfanne heben und in eine Schale mit den warmen Semmelbröseln legen

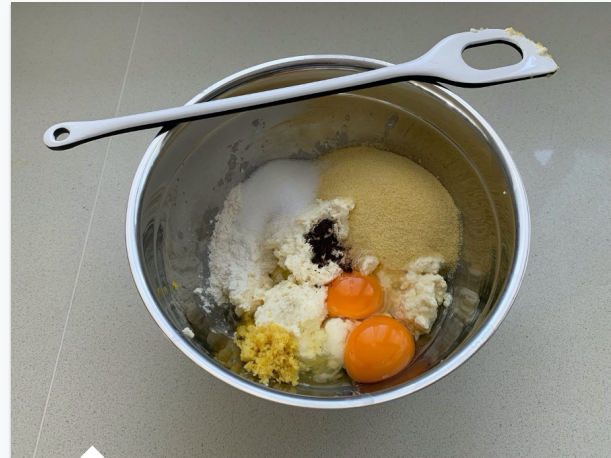
Knödel mit Semmelbröseln bedecken

Quarkknödel (3)

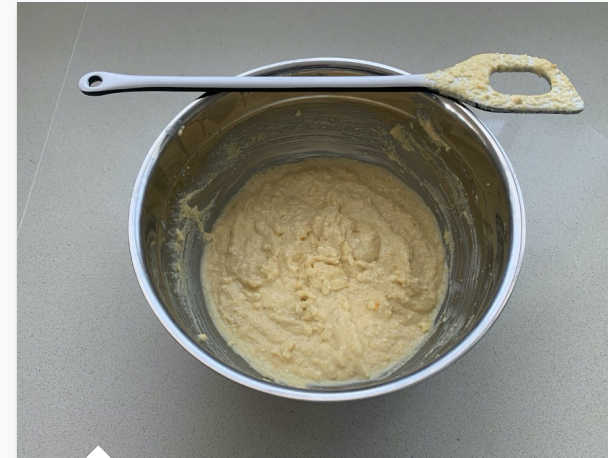
Zubereitung Knödel und Bröseln



Zitroneschale reiben



Zutaten in einer Schüssel



Knödelmasse fertig



nach 2 Stunden bereit zum Formen



geformte Knödel



Knödel fertig gekocht



Zwieback zerbröseln



Knödel in geröstete Bröseln legen

Quarkknödel (4)

Anrichten



Knödel anrichten



Zutaten bereitstellen



Variante 1



Variante 2

Quarkknödel (5)

