

Topfenknödel mit Aprikosen



Zutaten für 4 Personen:

für das Kompott:

- 250 g getrocknete Aprikosen
- 1/4 l Weißwein (kann man auch durch 250 ml Wasser ersetzen)
- 1 Zimtstange
- Saft einer Zitrone
- 2 El. Zucker
- 1 El. Speisestärke

für die Topfenklöße:

- 200 g weiche Butter
- 250 g Quark
- 1 El. Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Mehl

außerdem:

- 50 g Butter
- 5 El Paniermehl
- 2-3 El. Zucker
- 1 Becher Schmand

Zubereitung Kompott:

1. Für das Kompott die Aprikosen ca. 1 Stunde im Wein (oder im Wasser) einweichen lassen.
2. Dann zusammen mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Zucker in ca. 1/4 l Wasser gut 10-15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Ab und an umrühren.
3. Die Speisestärke in etwas Wasser glattrühren und zu den kochenden Aprikosen geben, gut rühren bis sich alles gebunden hat.
4. Nochmals aufkochen lassen.

Zubereitung Quarkklöße:

1. Die weiche Butter schaumig rühren.
2. Den Quark, Zucker, Salz und das Ei zufügen und weiter gut verrühren. Anschließend das Mehl nach und nach dazugeben.
3. Mit bemehlten Händen kleine Klöße formen. Es sollten ca. 12 Stück ergeben.
4. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. In diesem sprudelnden Wasser (eine Prise Salz zugeben) die Knödel gut 15-20 Minuten gar ziehen lassen.
5. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
6. Die restliche Butter (50 g) in einer großen Pfanne schmelzen lassen und darin das Paniermehl und den Zucker anrösten lassen, bis es eine gold-gelbe Farbe angenommen hat. Die Klöße hierin wälzen.
7. Den Becher Schmand glatt rühren und zusammen mit dem Aprikosenkompott servieren.