

Liebe Köch*innen,

mit diesen fluffig nussigen Quarkknödeln macht ihr viele glücklich. Ob etwas größer gerollt als Hauptgang, ob klein als Teil eines Desserts, z. B. mit Vanilleeis, oder kalt als Snack zwischendurch: Topfenknödel!

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Portionen

250 g Quark
150 g Semmelbrösel
70 g Zucker
60 g Mascarpone
60 g Hanfsamen geschält
60 g Butter
40 g Frischkäse
40 g Haselnusskerne gemahlen
20 g Kokosblütenzucker
1 kleiner TL Süßspeisen-Gewürz von Wurdies
je den Abrieb einer halben Zitrone und Orange
3 Eier

Für die Knödelwälze

2 EL Semmelbrösel
1 EL Kokosblütenzucker
2 EL Zucker
1 EL Dinkelgrieß
½ EL Zimt

Zubereitung

Butter in einer Pfanne leicht bräunen lassen, dann Hanfsamen und gemahlene Haselnüsse dazu geben und anrösten bis sie leicht gebräunt sind und es schön nussig riecht. Auskühlen lassen.

Zitrone und Orange abreiben und mitsamt allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit der ausgekühlten Butter und den Nüssen ordentlich vermengen.

Die Masse lässt sich leichter verarbeiten, wenn sie eine Stunde steht.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Knödel mit nassen Händen formen und hineingeben. Herd auf halbe Flamme zurückdrehen und wenn sie oben schwimmen, je nach Größe, noch 15 bis 20 min auf niedrigster Stufe mit Deckel ziehen lassen (nicht wallend kochen).

Alle Zutaten in einem flachen Gefäß (z.B. Teller oder Auflaufform) vermengen, die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, gut abtropfen lassen und dann darin wälzen. Als Wälze eignen sich auch gut (trockene) Kuchen- und Kekse. Einfach zerbröseln, im Ofen für ein paar Stunden bei 60 Grad mit offener Tür oder in der Sonne (zumindest im Sommer) trocknen, fein mixen und darin wälzen. Tolle Resteverwertung! Der Knusperereffekt der Kuchenkrümel kann auch für andere Süßspeisen verwendet werden.