

Vanille-Quarkknödel mit eingekochten Cardamom-Birnen

45–60 Min

Zubereitung

1. Für die Quarkknödel alle Zutaten zu einer glatten Masse vermischen und für ca. zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Vanillemark sowie den Nelken im Birnensaft aufkochen. Honig und Cardamom unterrühren und kurz weiterkochen lassen. Gegen Ende die Vanilleschote sowie die Nelken entfernen.
3. Maizena mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Birnensaft damit leicht einkochen. Abschließend die Birnenspalten in den Saft legen und den Topf vom Herd ziehen.
4. Aus dem Teig mittelgroße Knödel formen und in gezuckertem Wasser für ca. 20 Minuten leicht wallend kochen. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen und anschließend die Brösel zugeben. Die gekochten Knödel kurz abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.
5. Gemeinsam mit den Birnen anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Vanille-Quarkknödel

250 g	Quark (20% Fettgehalt)
1 Stk.	Bio Ei
1 Stk.	Bio Eidotter
40 g	Butter, flüssig
90 g	Weißbrotbrösel
1 TL	Maizena
125 g	Butter
150 g	Semmelbrösel
1 EL	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Cardamom-Birnen

2 Stk.	Birnen
1 EL	Maizena
250 ml	Birnensaft
2 EL	Honig
0.5 TL	Cardamom gemahlen
2 Stk.	Nelken ganz
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz