

Vincent Klink
Topfenknödel mit Mangosalat

Donnerstag, 5. Januar 2017
Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Topfenknödel

600 g	Magerquark oder Schichtkäse
300 g	Weißbrot
140 g	Butter
100 g	Puderzucker
2	Eigelb
2	Eier
1 Msp.	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
500 ml	Milch
5 EL	Zucker
1	Vanilleschote



Für den Mangosalat

2	Mango
1/2	Zitrone
20 g	Zucker
10 ml	Grenadine

Zubereitung

1. Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zu Bröseln zerkleinern.
 2. 120 g Butter mit Puderzucker, Eigelb, Eiern und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen.
 3. **Für den Mangosalat** die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und mit Zucker und Grenadine zu den Mangowürfeln geben und marinieren. (Nach Belieben mit einem Pürierstab leicht anpürieren.)
 4. Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen.
 5. Aus der Quarkmasse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren.
- In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und Brotrindenbrösel wenden.
6. Die Knödel anrichten, geröste Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Pro Portion: 925 kcal / 3869 kJ
100 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 40 g Fett