

Vincent Klink  
Topfenknödel mit Ananaskompott

Donnerstag, 10. Januar 2019  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Süßes, vegetarisch**

**Zutaten:**

**Für die Topfenknödel:**

600 g	Magerquark oder Schichtkäse
300 g	Weißbrot ohne Rinde
120 g	Butter
100 g	Puderzucker
3	Eier
½ TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
500 ml	Milch
3 EL	Zucker
1	Vanilleschote

**Für das Ananaskompott:**

500 g	frische Ananas
30 g	Zucker

**Für die Bröselmelze:**

2 EL	Zucker
3 EL	Butter
3 EL	Semmelbrösel

**Zubereitung:**

1. Den Quark gut abtropfen lassen. Das Brot in feine Würfel schneiden.  
Tipp: die Rinde vom Weißbrot kann in einem Cutter zu Bröseln zerkleinert werden, diese können später für die Bröselmelze verwendet werden.
2. Butter mit Puderzucker, Eiern und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel abdecken und die Masse im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen.
3. Für das Ananaskompott Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker goldgelb karamellisieren. 80 ml Wasser angießen und den Karamell unter Rühren wieder lösen. Ananaswürfel zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen. Dann das Kompott abkühlen lassen.
4. Zum Garen der Topfenknödel Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und alles aufkochen.
5. Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und diese in der siedenden Vanillemilch ca. 15 Minuten sacht pochieren.
6. Für die Schmelze in einer Pfanne Zucker schmelzen, Butter einrühren und die Semmelbrösel darin wenden.
7. Die Knödel abtropfen lassen, anrichten. Geröstete Semmelbrösel darauf geben und das Ananaskompott dazu servieren.

Pro Portion: 905 kcal / 3790 kJ  
102 g Kohlenhydrate; 33 g Eiweiß; 40 g Fett

