

Quark-Nocka mit Butterbrösmali

(Rezept für 4 Personen)

250 g Quark (Mager- oder Halbfettquark)

2 Eigelb

Prise Salz

1 Pk. Vanillezucker

1 TL Zimt

½ Zitronenschale, fein

2 EL Zucker

25 g Dinkelmehl

30 g Paniermehl

50 g Butter

50 g Paniermehl

Quark, Eigelb, Salz, Zucker, Vanille, Zimt und Zitronenschale mit dem Schneebesen gut verrühren. Dinkelmehl und Paniermehl dazugeben. Und zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens 5 Stunden kaltstellen.

Wenig gesalzenes Wasser zum leichten Kochen bringen. Mit einem Esslöffel Nocken formen und ins siedende Wasser geben.

Butter in einer Bratpfanne aufschäumen und das Paniermehl beugeben. Quarknocken (obenauf schwimmend, nach 8 bis 10 Minuten) aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Butterbrösmali wenden.

Auf einen Teller anrichten.

Tipps zum Rezept

Kann gut mit einem Frucht-Kompott serviert werden.