

 Dessert



# Topfenknödel mit Rhabarber-Vanille-Kompott

 30 min Zubereitungszeit

 60 min Kochzeit

 1.339 kcal pro Portion

••• Schwer

 International

 Sterneküche C. Rüffer

 Vegetarisch



## Zutaten

2 Portionen

130 g Butter

50 g Puderzucker

10 g Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Prise Salz

0,50 Bio-Zitrone

0,50 Bio-Orange

250 g Magerquark

110 g Semmelbrösel

30 g Weichweizengrieß

500 g Rhabarber

100 g TK-Himbeeren

1 Vanilleschote

100 g Zucker

## Zubereitung

- 1** Für die Topfenknödel 30 g Butter in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Den Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb zugeben und gut unterrühren. Dann den Magerquark, eine Prise Salz und Abrieb von einer halben Orange und Zitrone zugeben. 60 g Semmelbrösel abwiegen und mit dem Weichweizengrieß zugeben. Alles gut verrühren und die Topfenknödelmasse abgedeckt für 1 Stunde kalt stellen.
- 2** Danach 10 Knödel formen und in kochendes, mit etwas Salz und Zucker gewürztes Wasser geben, einmal aufkochen lassen und dann für 10 Minuten bei milder Hitze schwach köcheln lassen.
- 3** Den Rhabarber dünn schälen und in Scheiben schneiden. Die Rhabarberscheiben zusammen mit den TK-Himbeeren, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, dem Zucker und dem Saft der halben Bio-Orange in einen Topf geben und für 30 Minuten marinieren lassen.
- 4** Anschließend den Topf auf den Herd stellen, alles einmal aufkochen lassen und den entstandenen Saft mit etwas angerührter Speisestärke binden. Das Rhabarber-Vanille-Kompott nur solange köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist aber noch seine Form behält.
- 5**

2 Ei Speisestärke

1 Zweig Minze

Die restlichen 50 g Semmelbrösel zusammen mit 100 g Butter in einer Pfanne hellbraun anrösten und die gegarten Topfenknödel darin schwenken.

- 6 Das Rhabarber-Vanille-Kompott auf Teller anrichten und die Topfenknödel darauf setzen. Mit kleinen Minzblättern garnieren und servieren.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	815kJ /195kcal	5.620kJ /1.339kcal
Fett	9g	62g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	37g
Kohlenhydrate	23g	158g
davon Zucker	13g	87g
Eiweiß	5g	33g
Salz	1g	4g