MEIN GENUSS



Topfenknödel mit Pflaumen



It’s a match!

Unser Pfefferkuchengewürz eignet sich ideal zum Verfeinern eines jeden Gebäcks.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Knödel gut verkneten, bis ein klebriger Teig entsteht.
   Danach die Pflaumen zur Hälfte einschneiden, damit der Kern entfernt werden kann. Jeweils eine handvoll Teig, um eine Pflaume herum, zu 8 gleich großen Kugeln formen.
2. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig in den Topf geben. Sobald diese an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig. (Dauer ca. 8 Minuten)
3. In der Zwischenzeit kannst du alle Zutaten für die Panade vorbereiten und die Haselnüsse mit den zwei Zuckersorten zu einer Mischung vermengen.
4. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Nachdem die Quarkbällchen etwas abgekühlt sind, kannst du diese in der Panaden-Mischung wenden, bis diese vollständig mit Zucker bedeckt sind.

Zutaten

Pro Portion 2 Knödel

Knödel:

400 g Magerquark
120 g Weichweizengries
1 TL Guarkernmehl
8 Pflaumen
Vanille Süßungsmittel
1 TL Pfefferkuchengewürz
Eine Prise Salz

Panade:

100 g gemahlene Haselnüsse
50 g Kokosblütenzucker
50 g Zucker/ Birkenzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 17.05.2027.