



Der süße Abschluss

Quarknocken mit Zwetschgenragout, gerösteten Mandeln und Stollenbrösel



Zutaten

60 g Semmelbrösel (Bäckerqualität)
50 g weiche Butter
250 g Quark 40 %
1 Ei
40 g Mehl
1 EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer Orange

300 g Zwetschgen (können auch gefroren sein)
2 EL brauner Zucker
100 ml Johannisbeersaft
etwas Speisestärke zum Binden

2 EL Butter
2 Scheiben Weihnachtsstollen
2 EL geröstete Mandelstifte

Zubereitung

Die Butter mit Quark, Ei, Zucker, Orangenabrieb und Vanillemark verrühren. Die Semmelbrösel mit dem Mehl vermischen und die Quarkmasse unterrühren. Die Mischung ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nun mit feuchten Händen kleine Nocken formen und diese in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen vierteln, den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, die Zwetschgen zugeben und mit Johannisbeersaft ablöschen. Das Ragout einmal aufkochen lassen und mit Speisestärke leicht binden.

Den Stollen fein hacken, die Butter flüssig erwärmen und die Brösel darin leicht anrösten.

Quarknocken auf den Zwetschgen anrichten, mit Stollenbrösel und Mandelstiften dekorieren.

Wüchners Tipp

Statt dem Stollen können Sie auch gemahlene Haselnüsse in Butter anrösten.

