

Zwetschgenknödel mit Orangensoße

500g Magerquark, 500g Mehl; etwas mehr zum Verarbeiten, 100g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 12 große Zwetschgen, 12 Stück Würfelzucker, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 100ml Orangensaft, 3 TL Speisestärke, 300ml Milch, 2 EL Zucker, etwas Zimt zum Bestreuen

1 Für die Knödel in einer großen Schüssel Quark, Mehl, Butter Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

2 Inzwischen die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, dann zur Hälfte aufschneiden, entsteinen und jeweils mit einem Stück Würfelzucker füllen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in 12 gleich große Quadrate schneiden. Jeweils eine Zwetschge auf ein Quadrat legen, vollständig mit dem Teig umschließen. Den Teig dann zu Knödeln formen.

4 Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Die Knödel hineingeben und das Wasser kurz aufkochen lassen. Die Hitze dann reduzieren und die Knödel ca. 15 min ziehen lassen.

5 Inzwischen die Orangensoße zubereiten. Dazu die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauslösen. 2 EL Orangensaft mit der Speisestärke verrühren. Restlichen Saft, Milch, Zucker, Vanillemark und -schote in einem Topf aufkochen. Vanilleschote entfernen. Die angerührte Stärke dazugeben und die Soße damit abbinden.

6 Die Zwetschgenknödel aus dem Kochsud heben, kurz abtropfen lassen und auf Dessertteller geben. Mit etwas Orangensoße beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen. Die restliche Orangensoße separat reichen. Lauwarm servieren.

Rezept / September 2015

