



Quarkklößchen mit Vanillesoße

Zutaten:

250g Quark (40%)
2 Eier
1 Eigelb
80g Mehl
60g Butter
2EL Zucker
2 EL Pflaumenmus
1Pckg Vanillzucker
150-200ml Sahne
1 Scheibe Toast
1 Prise Salz
Blaubeeren
Vanilleschoten
Erdbeeren



Zubereitung:

Geben Sie 60g Butter in eine Schüssel und mixen Sie die Butter mit dem Handrührgerät etwas weich. Geben Sie die Hälfte des Vanillzuckers und einen Esslöffel Zucker sowie ein Ei mit hinein und schlagen Sie mit dem Handmixer eine Masse daraus. Geben Sie das Mehl und den Quark dazu und rühren Sie alles gut durch. Stellen Sie die Schüssel mit den Klößchen kurz in den Kühlschrank und lassen Sie sie noch kurz ziehen.

Setzen Sie einen Topf mit Wasser auf und bringen Sie es zum kochen.

Nehmen Sie ein weiteres Töpfchen und kochen Sie die Sahne darin auf.

Formen Sie mit einem mehligem Löffel oder mehligem Händen aus dem Quarkteig kleine Klößchen und geben Sie sie in das kochende Wasser und lassen Sie sie etwa 4 Minuten durchziehen.

Nehmen Sie eine Schüssel. Geben Sie ein Ei und ein Eigelb hinein, die andere Hälfte des Vanillzuckers und einen Esslöffel Zucker und rühren Sie es mit dem Handrührgerät gut durch.

Nehmen Sie das Mark einer Vanille und geben Sie es in die Sahne. Lassen Sie die Sahne einmal aufkochen. Schütten Sie die Sahne heiß in die Eiermasse in der Schüssel und rühren Sie alles direkt und schnell mit dem Schneebesen gut durch, damit das Ei nicht stockt. Lassen Sie die Soße ein paar Minuten ziehen. Die schnellste Vanillsoße der Welt.

Schneiden Sie eine Scheibe Toast klein und verreiben Sie sie zu kleinen Bröseln. Geben Sie etwas Butter in ein Töpfchen, die Toastbrösel dazu und etwas Zucker und rösten Sie die Brösel braun durch.

Geben Sie beim Anrichten Mus, Erdbeeren und Blaubeeren auf die Teller, wenn Sie mögen garnieren Sie mit einem Minzblatt.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)