

Topfenklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 80 g Rosinen
- 2 EL Rum (alternativ Apfelsaft)
- 1 Vanilleschote
- 300 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 250 ml Apfel- oder Kirschsaft
- 100 g Zucker
- 2 gestr. EL Feine Speisestärke
- 1-2 EL Zitronensaft
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 x abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1/2 TL Zimt
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- Jodsalz

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1637 kJ
Energie (Kilokalorien):	390 kcal
Fett:	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	75 g
davon Zucker:	40 g
Ballaststoffe:	6,9 g
Eiweiß:	10 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Für die Topfenklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 80 g Rosinen in 2 EL Rum einweichen. Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Vanillemark zur Seite stellen. 300 g Erdbeeren und 300 g Rhabarber waschen und putzen. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Hälfte der Erdbeeren vierteln, die restlichen

pürieren. 200 ml Apfel- oder Kirschsaft, 3 EL Zucker, Rhabarber und Vanilleschote und Vanillemark zusammen aufkochen. Vanilleschote entfernen. 2 gestrichene EL Mondamin Feine Speisestärke in 50 ml Saft anrühren, einrühren und kurz kochen lassen. Mit 1-2 EL Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Erdbeeren und Erdbeerpüree dazugeben.

2. Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen. 250 g Quark, Ei, 55 g Zucker, 1 TL Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Rosinen, 1/2 TL Zimt und 550 ml Wasser dazugeben. Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße mit dem Schneebesen einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

3. Aus dem Kartoffelteig 30 kleine Klöße formen oder mit 2 feuchten Teelöffeln Nocken abstechen und in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Topfenklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Pflaumen-Zimt-Kompott: 1 Glas Pflaumen (Abtropfgewicht ca. 400 g) abtropfen lassen, Saft (ca. 300 ml) dabei auffangen. 5 EL Saft mit 1 EL Feine Speisestärke anrühren. Restlichen Saft aufkochen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Pflaumen dazugeben und mit 1 TL Zimt, 2 EL Amarettolikör und 1-2 TL Vanillezucker abschmecken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen