

Lichters: Gebackene Quarknocken mit Birnenmus

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-gebackene-quarknocken-mit-birnenmus

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Magerquark
- 5 reife Birnen
- 1 Zimtstange
- 2 EL Honig
- 100 ml Cidre
- ½ Zitrone
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 2-3 EL Rapsöl
- 50 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Birnen schälen, entkernen und grob würfeln. Birnenstücke mit dem Honig und der Zimtstange in einem Topf anschwitzen. Cidre und Zitronensaft zugeben und die Birnenstücke bei geschlossenem Deckel 5-8 Minuten weich garen. Anschließend pürieren oder durch eine Flotte Lotte drehen. Abkühlen lassen.

Den Quark mit den Eigelben, Zucker, Semmelbröseln, Salz und Zimt vermischen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel Nocken aus der Quarkmasse abstehen und in das heiße Fett geben. Etwas flach drücken und von beiden Seiten goldbraun braten. So fortfahren, bis die Quarkmasse aufgebraucht ist.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zu Nussbutter bräunen.

Quarknocken auf Tellern anrichten, mit Nussbutter beträufeln und mit dem Puderzucker bestreuen. Birnenmus dazu servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 15.3.2014

Prominenter Gast: Enie van de Meiklokjes