

Topfenknödel mit Pralinenfüllung auf Fruchtspiegel

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Philip Aczél

Art of Chocolate, Schwarzach



Zutatenliste für den Fruchtspiegel

400 g gefrorene Waldbeeren | 250 ml Weißwein (oder ohne Alkohol: ungesüßter Trauben- oder Apfelsaft) | 75 g Zucker | Saft einer Zitrone (je nach Geschmack)

Zubereitung des Fruchtspiegels

1 Die Waldbeeren auftauen und mit den übrigen Zutaten in einen Kochtopf geben und gut vermengen. Für ca. eine Stunde köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen und mit dem Mixstab aufschäumen.

Zutatenliste für die Karamellbrösel

100 g Zucker | 50 g Butter | 1 Prise Salz

Zubereitung der Karamellbrösel

1 Für die Karamellbrösel die Zutaten in einer beschichteten Pfanne verrühren, zum schmelzen bringen und warten bis die Masse leicht karamellisiert. Dünn auf einem

Porzellanteller verteilen und abkühlen lassen. Die erkalte Schicht in Brösel zerteilen.

Zutatenliste für die Topfenknödel mit Pralinenfüllung

500 g Topfen oder Magerquark | 3 Eier | 50 g Butter | 3 EL Zucker | 1,5 EL Rum | Vanillemark | Abrieb von einer Zitrone | 150 g Semmelbrösel (frisch geriebene Weißbrot) | 12 Trüffel-Pralinen

Zubereitung der Topfenknödel mit Pralinenfüllung

1 Für die Knödel Topfen, Eier, Butter, Zucker, Rum, Vanillemark und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Die Semmelbrösel hinzufügen. Den Teig 10 bis 30 Minuten ruhen lassen.

2 Je eine Praline mit Teig umhüllen und zu Knödeln (ca. 6 cm Durchmesser) formen. Diese in leicht siedendem, gezuckertem Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.

3 Den Waldbeerenschaum auf den Tellern als Fruchtspiegel verteilen. Die fertigen Knödel darauf verteilen. Die Karamellbrösel darüber streuen. Alternativ kann man statt Karamellbrösel auch Puderzucker verwenden.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek