

Rezepte aus dem Hessenpark



Topfenknödel mit Kirschen

Zunächst ein Sieb mit einem Tuch auslegen.

750 Gramm Magerquark

in das Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen.

Am nächsten Tag zu dem abgetropften Quark

3 Eier,

1 Prise Salz,

die abgeriebene Schale einer Zitrone

sowie

200 Gramm Mehl

geben und daraus einen Teig herstellen.

Den Teig anschließend in 12 Portionen teilen. Jede Teigportion in der Hand flach drücken und in die Mitte eine entsteinte Kirsche legen. Den Teig um die Kirsche herum andrücken und dann zu einem Knödel formen. Dazu befeuchtet man am besten die Hände. Die Knödel werden anschließend 10 bis 20 Minuten in Salzwasser gegart. Dabei muss man darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht. Sobald die Klöße nach oben steigen, sind sie gar. Die fertigen Klöße werden auf dem Teller zerteilt und mit Zucker bestreut. Wer möchte, kann zusätzlich noch gebräunte, zerlassene Butter oder in Butter gebräunte Semmelbrösel über die Knödel geben. Eine gute Zubereitungsalternative ist außerdem das Garen der Knödel über Dampf.