



Süße Quarkklöße mit Apfelweinschaum

Für 6 Personen

ZUTATEN KLÖSSE:

60 g Butter

100 g Zucker

4 Eigelb

Zitronenabrieb

1 Vanilleschote

250 g Quark

140 g weißes Semmelmehl

ZUTATEN APFELWEINSCHAUM:

4 Eigelb

80 g Zucker

125 ml Apfelwein

2 cl Apfelschnaps

Für eine alkoholfreie Variante können Apfelwein und Apfelschnaps durch die gleiche Menge Apfelsaft ersetzt werden.

Süße Quarkklöße mit Apfelweinschaum

ZUBEREITUNG:

Die weiche Butter mit Zucker und Eigelb aufschlagen. Vanilleschote auskratzen. Zitronenabrieb und Mark der Vanilleschote unterrühren. Quark und Semmelmehl unterziehen und quellen lassen. Mit dem Löffel Nocken formen und im siedenden Wasser bei ca. 90 °C gar ziehen lassen.

Für den Apfelweinschaum alle Zutaten in einer Schüssel auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.

Die Quarkklößchen zusammen mit dem Apfelweinschaum auf einem Teller anrichten, je nach Jahreszeit mit Erdbeere und Minze garnieren.



Wir wünschen guten Appetit

www.milchhessen.de

