

Topfenknödel mit Rhabarber

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Rhabarber
80 g	brauner Zucker
60 ml	Rotwein
4	Eigelb
1	Bio-Zitrone
50 g	Butter
500 g	Quark (Magerstufe)
100 g	(Vollkorn-)Kekse
125 g	Brotwürfel (Weißbrot)



Zubereitung:

Rhabarber waschen & putzen, dann in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf 60 g Zucker karamellisieren, dann Rotwein & Rhabarber hinzufügen und 10 min. einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, sobald der Rhabarber eine Muß-ähnliche Konsistenz erreicht hat. Restlichen Zucker unterrühren und abkühlen lassen.

Für die Knödel Eigelb mit braunem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Abrieb der Zitrone, Butter & Quark unterrühren. Danach die Brotwürfel unterheben und die Masse ca. 15 min. abgedeckt ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen, etwas Zucker hinzufügen und warten bis das Wasser kocht. Aus der Masse kleine Knödel formen und bei schwacher Hitze im kochenden Wasser pochieren. Wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig. Auf einem Teller servieren. Kekse zerbröseln und Krümel zum Dekorieren verwenden und mit Rhabarber anrichten.