Die HITRADIO RTL

Mitkoch-Show

Sendung vom 28.05.2017

Topfennocken
mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Zutaten für 4 Portionen

80 g geschmolzene Butter
250 g Rhabarber
200 g frische Erdbeeren
200 g gefrorene Erdbeeren
500 g Magerquark
1 Vanilleschote
1 Zitrone
2 Eier
Minze
ca. 6 Scheiben Toastbrot
1 Päckchen Vanillepudding
150 ml Weißwein
Zucker
Zimt
Puderzucker

Kochutensilien

Küchenmaschine
Topf
2 Pfannen
3 Schüsseln
Sieb

Eigene Notizen

_____
_____
_____
_____

Zubereitung

Rhabarber schälen, in dünne Streifen schneiden und einzuckern.

Erdbeeren mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Weißwein langsam aufkochen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen.

Puddingpulver mit Wasser anrühren und die Erdbeersoße binden. Danach durch ein Sieb schütten.

Rhabarber mit der Soße kurz aufkochen und kalt stellen.

Mit einer Küchenmaschine den Toast zu Bröseln verarbeiten.

Geschmolzene Butter mit geriebener Zitronenschale, Eigelb und Quark verrühren.

Eiweiß aufschlagen, den Zucker unterheben und mit drei Viertel der Brösel unter den Quark heben.

Aus der Quarkmasse Nocken formen und in kochendem Wasser mit Zucker und Zitronensaft ca. fünf Minuten ziehen lassen.

Die restlichen Brösel mit Butter, Zucker und Zimt in einer Pfanne schmelzen.

In den Zimtbröseln die Nocken wenden und mit dem Kompott anrichten. Mit Minze und Puderzucker dekorieren.

Kastenmeiers

HITRADIO RTL SACHSEN