



# Erdbeer - Zabaione mit knusprigen Erdbeer - Quarkknödeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 29m
- **Fertig in** 49m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '49', 'cook_time' : '29m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Frühlingshaft köstlich, warm oder heiß - kalt serviert, immer ein Genuss der den kleinen Aufwand lohnt.

## Zutaten

- Für die Knödelmasse:
- 250 g Bio-Quark
- 50 g Zucker
- 125 g gesiebtes Mehl
- 1 ganzes Ei
- 60 g weiche Butter
- 2 EL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Prise Salz
- 8 - 10 gleichmäßig große Erdbeeren
- Semmelbrösel, für die Schmelze
- 50 g Butter
- 2 Tl Zucker
- Etwas Puderzucker zum bestäuben
- Für die Erdbeer - Zabaione:
- 250 g Erdbeeren
- 4 EL Orangenlikör
- 75 ml Marsala / Ital. Likörwein
- 1 EL Zitronensaft, etwas Abrieb
- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Quarkknödel:

## **Schritt2**

Zunächst die Erdbeeren putzen, waschen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen. Kurz für 10 min. ins Tiefkühlfach stellen, anfrieren, damit der Teig nicht zu feucht wird.

## **Schritt3**

Alle weiteren Zutaten miteinander glatt verrühren und zu einer Rolle formen, in 8 - 10 Stücke schneiden.

## **Schritt4**

Leicht in der Mitte eindrücken und jeweils 1 leicht angefrorene Erdbeere darüber setzen. Einschlagen und mit angefeuchteten Händen zu Knödel formen.

## **Schritt5**

In sprudelnd, kochendes Salzwasser geben und ca. 10 min. leise „simmern“ lassen. (Bis sie oben schwimmen)

## **Schritt6**

In der Zwischenzeit ausreichend Butter in einer Stielpfanne bräunen, die Semmelbrösel und 2 Tl Zucker dazu geben, alles appetitlich braun rösten.

## **Schritt7**

Die Knödel mit einer Schaumkelle heraus nehmen, ablaufen lassen und zu den Semmelbröseln in der Pfanne geben, schwenken, rollen.

## **Schritt8**

Die Erdbeer - Zabaione:

## **Schritt9**

Die geviertelten Erdbeeren mit dem Orangenlikör, Zitronensaft und Abrieb eine gute halbe Stunde im Kühlschrank marinieren. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren.

## **Schritt10**

Die Eigelbe mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“.

## **Schritt11**

Nach und nach den Marsala dazu geben, weiter schlagen und erst dann das Erdbeer - Pürrè unterheben. Wieder etwas weiter schlagen, bis alles schön cremig ist.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt13**

Die Zabaione kann man sowohl warm wie kalt zu Tisch geben.

## **Schritt14**

1 - 2 Quark - Erdbeer Knödel noch mit Puderzucker bestäuben und mit einem Melisseblättchen servieren.

## **Schritt15**

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** erdbeeren, kalt-warm, Quarkknödel, Zabaione

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-zabaione-mit-knusprigen-erdbeer-quarkknoedeln/>