



Kirschquark-Nocken mit Schattenmorellen

Quarknocken aus GASTRO
Kirschquark mit warmen Schattenmorellen, Vanillesauce und Zimt-Bröseln garniert.

Rezept-Tipps von GASTRO:
schnell, raffiniert
und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



GASTRO

Vielfalt aus
Milch

Kirschquark-Nocken mit Schattenmorellen

Zubereitung

- Kirschquark-Nocken:** Den GASTRO Fruchtquark Kirsche mit den Eiern, Mehl, Grieß und Backpulver vermengen. Die Quark-Masse 5 Minuten ziehen lassen. Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Ein Teil der Quarknocken mit Hilfe eines Eierausstechers direkt in den Topf abstechen und sofort den Topf vom Herd ziehen. Die Quarknocken 10 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel diese herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Nocken gut abtropfen lassen und flach auf einem GN-Blech ausbreiten. Bis zum Gebrauch mit Klarsichtfolie abdecken und bereitstellen.
- Schattenmorellen:** Schattenmorellen abtropfen lassen, Kirschsafte auffangen. Zucker karamellisieren und mit 250 ml Kirschsafte ablöschen. Zimtstange einlegen und einkochen. Mit angerührter Speisestärke abbinden (Optional kann teilweise der Kirschsafte durch Rotwein ersetzt werden).
- Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel einstreuen und goldbraun bräunen. Den Zimt-Zucker untermischen, die abgetropften Nocken zugeben und vorsichtig darin wenden. Auf einem flachen Teller oder in einer Schale Kirschquark-Nocken auf den Schattenmorellen drapieren, mit Vanillesauce umgießen und mit frischer Minze garnieren.



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 800 g GASTRO Fruchtquark Kirsche
- 5 Eier
- 180 g Mehl
- 300 g Hartweizengrieß
- 3 EL Zucker
- 0,5 TL Backpulver
- 0,25 TL Salz
- 200 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 2 EL Zimt und Zucker
- 2 Gläser Schattenmorellen
- 120 g Zucker
- 0,5 Stk. Zimtstange
- 150 ml Rotwein (optional)
- 800 ml Vanillesauce
- Speisestärke

Nährwerte pro Portion (320 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
2.471	589	13,4 g	27,9 g	67,7 g

GASTRO