

Quark-Nocken mit Hibiskus-Note

Zutaten für 4 Personen:

Für die Nocken:

- 3 Eier
- 80 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 2 EL „rische's Hibiskus-Zauber“
- 500 g Quark (20% F. i. Tr.)
- 150 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel

Für die Panade:

- 120 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 1 EL „rische 's Hibiskus-Zauber“

Zubereitung:

- Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen
- Eier, Butter, Puderzucker, Zitronenabrieb und „rische's Hibiskus-Zauber“ in einer Schüssel schaumig rühren.
- Quark dazugeben und unterrühren.
- Mehl und Semmelbrösel unterheben und alles zu einem glatten Teig verrühren, mit zwei Löffeln Nocken formen, ins leicht kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen
- Für die Panade die Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin goldbraun rösten, „rische's Hibiskus-Zauber“ unterrühren und die fertigen Quarknocken darin wälzen.

Tipp: Mit einem Fruchtkompott servieren!