

Zutaten

- 100 g Schichtkäse (sehr trockener Quark)
- 1 Ei
- 40 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 80 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
- 1 Prise Salz
- Schalenabrieb einer ½ unbehandelten Zitrone
- 1 l Milch
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote

Dessert

Quarknocken und Vanilleschaum

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Quarknocken mit cremigem Vanilleschaum. Jetzt nachkochen und den Frühling genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Mark einer Vanilleschote (Schote für den Vanilleschaum verwenden)
2. Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und 30 Minuten quellen lassen. Nun die Masse zu Nocken abstechen und kaltstellen.
3. Die Milch mit dem Zucker und der ausgekratzten Schote in einem Topf zum Kochen bringen.
4. Die Nocken behutsam in die heiße Vanillemilch geben und ca. 10 Minuten darin behutsam garen (am besten nur ziehen lassen).
5. Die Nocken aus der Milch nehmen und den Schaum anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Schaum über die Nocken und das Kompott geben.