

# Kochstudio 08.09.2016

## „Kochen und backen mit Quark“

### Unsere Rezeptideen für Sie:

Pfannengebäck mit pikanter Kartoffel-Quarkfüllung und Schnittlauchstippe

Kräuter-Quarkknödel mit Tomatensalat

Quarkplinsen mit Aprikosenkompott

Saftiger Käsekuchen

Limettenquarkmousse mit Beersauce

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter [www.swk.de/kochstudio](http://www.swk.de/kochstudio)



# Pfannengebäck mit pikanter Kartoffel-Quarkfüllung und Schnittlauchstippe

(12 Stück)

		Aus
500g	Mehl	
3 EL	Öl	
1 EL	Salz	
300ml	Wasser (lauwarm)	einen geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 min ruhen lassen.
600g	Kartoffeln (festkochend)	in feine Würfel schneiden
2	Zwiebeln	und
3	Knoblauchzehen	fein schneiden
1	Paprikaschote	putzen und fein würfeln.
	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika bei mäßiger Hitze unter Rühren garen. Zwischendurch etwas Wasser zugießen. Würzen mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Chilliflocken	
	Kreuzkümmel	
½Bund	glatte Petersilie	fein schneiden und zu den gegarten Kartoffeln geben. Alles etwas abkühlen lassen und dann mit
250g	Quark 20%	vermischen. Masse nochmals abschmecken.

Den Teig in 12 Portionen teilen und auf bemehlter Fläche so dünn wie möglich, ausrollen.  
In die Mitte der Teigfladen etwas Füllung geben und die Teigränder diagonal darüber schlagen.

# Kräuter-Quarkknödel mit Tomatensalat

(8 Portionen)

1Bund	Kerbel	fein hacken
4Stiele	Dill	fein schneiden
2Bund	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden
1000g	Magerquark	in einem Mulltuch gut ausdrücken und in eine Schale geben.
12Scheiben	Toastbrot	entrinden und mit dem Stabmixer sehr fein zerkleinern.
80 g	Butter	
2	Eigelbe	zum Quark geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren.
		Masse würzen mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat	
	geriebener	
	Zitronenschale	

Toastbrösel und die fein geschnittenen Kräuter unterarbeiten.  
Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen breiten Topf zum Kochen bringen.

Quarkmasse in 16 gleich große Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit angefeuchteten Händen zu einem Knödel formen. Die vorbereiteten Knödel in das leicht siedene Wasser geben und in 10 min bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.

**Tipp: Zu den Knödeln passt beispielsweise eine Tomatensauce, ein Tomatensalat oder auch mediterraner Gemüsesalat mit gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen**

# Quarkplinsen mit Aprikosenkompott

(8 Personen)

1000g	Aprikosen	vierteln
80 g 1 TL	Zucker Zitronensaft	mit
		in einem großen Topf zu hellem Karamell schmelzen.
40 g	Butter	hinzufügen und aufschäumen lassen.
½ L	Traubensaft	dazu gießen und alles so lange kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Die Aprikosen in den Karamellsud legen und zugedeckt 2-3 min kochen lassen, bis sie weich sind. Vorsichtig heraus heben und in eine Schüssel geben. Den Sud bei großer Hitze um gut ein Drittel einkochen lassen, dann über die Aprikosen gießen und auskühlen lassen.
		Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und ein Blech mitwärmen.
250g	Magerquark	
120g	Doppelrahm-Frischkäse	glattrühren.
2	Eigelbe	
50 g 2Pck	Zucker Bourbon-Vanillezucker	beifügen.
2 1 TL	Eiweiße Backpulver	mit steif schlagen. Den Eischnee auf den Teig geben
50 g	Mehl	darüber stäuben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen mischen. Zuletzt
100g	Semmelbrösel	darüber streuen und ebenfalls darunter heben.
		In einer beschichteten Pfanne
	Butterschmalz	erhitzen. Dann die Plinsen backen. Dazu je ein EL Teig in die Pfanne geben, diesen bei milder Hitze und zugedeckt leicht aufgehen lassen, dann die Plinsen beidseitig goldbraun backen. Im 80 Grad heißen Ofen auf dem vorgewärmten Blech nebeneinander warm halten.
	Puderzucker	Zum Servieren die Plinsen großzügig mit bestäuben und mit den Aprikosen anrichten.

# Saftiger Käsekuchen

---

300g Mehl  
200g Butter, kalt  
100g Zucker  
1Prise Salz  
1 Ei

zu einem Mürbeteig verkneten.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, anschließend den Teig ausrollen und auf das Papier legen. Überschüssige Teigreste zügig zusammen kneten und kalt stellen. Daraus wird später der Rand geformt.

Den Boden goldgelb backen, anschließend die Form abkühlen lassen und danach den Kuchenrand formen.

1200g Quark  
250g Zucker  
250ml Öl  
250ml Sahne  
250ml Milch  
2 Eigelbe  
5 Eier  
2Beutel Vanillepudding  
Pulver  
2TL Backpulver

in einer großen Schüssel verrühren.

1 Biozitrone reiben und pressen, die Schale und den Saft zur Quarkcreme geben und unterrühren.

2 Eiweiße mit  
50 g Zucker steif schlagen und zum Schluss unter die Quarkcreme ziehen.

Quarkmasse in die vorbereitete Springform gießen und den Kuchen ca.40 min backen. Danach gut auskühlen lassen.

# Limettenquarkmousse mit Beerensauce

---

10 Personen

500 ml	Sahne	steif schlagen und kalt stellen.
4Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
4 80 g	Eigelbe Zucker	und über Wasserdampf schaumig schlagen.
2 1 EL	Eiweiße Zucker	mit steif schlagen, beiseite stellen.
1	Limette	auspressen, den Saft zur Eigelbzuckercreme hinzufügen, gut verrühren.
125ml	Limettensirup	dazugeben.  Eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und bei schwacher Hitze auf dem Herd schmelzen. Anschließend unter die Eigelbcreme rühren.
250g	Quark	dazugeben und alles glatt rühren. Zunächst den Eischnee vorsichtig unterheben und zum Schluss die kalte Sahne.  Limettenmousse in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp: Jede Art von Beerensauce passt hervorragend zu diesem Dessert**