



 40 Minuten

 Einfach

## SÜSSE HASELNUSS NOCKERL MIT QUITTENKOMPOTT

Süße Nockerl mit Haselnüssen – schmeckt nicht nur als warmes Dessert, sondern kommt auch als schmackhafte Hauptrolle ganz groß raus.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für das Kompott die Quitten schälen, halbieren und das Kerngehäuse heraustrennen. Anschließend in kleine Stücke teilen. Den Zucker mit 250 ml Wasser, Zimt und Nelken in einen Topf geben und die Quitten darin zum Kochen bringen. Geschlossen ca. 10 Min. Köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Mit dem Gabelrücken grob zerdrücken, bis das Kompott die gewünschte Konsistenz hat.

### SCHRITT 2

Für die süßen Nockerl Quark, Salz, Ei, Puderzucker und Mehl in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und 10 Min. ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren.

### SCHRITT 3

Aus dem Teig mit 2 Teelöffel Nockerl abteilen und im Wasser ca. 2 Min. gar ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen.

### SCHRITT 4

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel und gehackte Haselnüsse hineingeben und kurz anrösten. Die abgetropften Nockerl hinzufügen und durchschwenken. Haselnuss Nockerl mit Kompott servieren.

### NÄHRWERTE



### Zutaten

4 Personen

2 Quitten

100 g Zucker

1 Stange Zimt

3 Gewürznelken

250 g MILRAM Speisequark, 20%

1 Prise Salz

1 Ei (M)

25 g Puderzucker

100 g Mehl (Type 405)

2-3 EL Butter

1 EL Semmelbrösel

10 g Haselnüsse, gehackt

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1707/412

Fett (g): 12

Kohlenhydrate (g): 59

Eiweiß (g): 13