

Topfen-Mohn-Nudeln

Zutaten für vier bis sechs Personen (je nachdem, ob als süßes Hauptgericht oder Dessert):

Topfenteig:

500 g Topfen (Magerquark oder Schichtkäse, abgetropft circa 350 bis 400 g)

30 g zimmerwarme Butter, 30 g Zucker, 2 Eier, 1 Eigelb

1 Tütchen oder 1 gehäuften TL Vanillezucker

Salz, Zitronenschale

1 kleinen Schuss Marillenbrand

80 g Weißbrotbrösel oder Semmelbrösel (kein fertiges Paniermehl!)

Zum Schwenken:

100 g Butter

70 g frisch gemahlener Mohn

1 gehäufter EL Zucker

Quark-Sahne-Soße:

200 g Magerquark

etwas abgeriebene Zitronenschale

1 gehäufter EL Puderzucker

2 EL flüssige Sahne

200 g geschlagene Sahne

Für die Fruchtsoßen:

200 g dunkle Waldbeeren

200 g rote Beeren

3-4 EL Zucker

einige Tropfen Zitronensaft

eventuell ein passender Obstlikör zum Würzen

Außerdem:

Puderzucker

Die Zutaten für den Teig zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen

Den Topfen (Magerquark/Schichtkäse) gründlich abtropfen lassen. Dann mit Butter und Zucker mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einer hellen, dicken Creme schlagen. Die ganzen Eier und das Eigelb hinzufügen. Vanillezucker, die Salzprise, abgeriebene Zitronenschale und Marillenbrand, schließlich auch die Brösel unterrühren. Diese Masse eine halbe Stunde ruhen und quellen lassen.

Die Nudeln ziehen einige Minuten in leise siedendem Salzwasser

Dann zwischen den angefeuchteten Handflächen kleinfingerlange Nudeln rollen, die an den Enden spitz zulaufen. In leise siedendem Salzwasser etwa sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dann in der Mohnmasse rundum drehen und wenden, bis sie ganz davon überzogen sind

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, Mohn und Zucker hinzufügen und gut mischen. Die Nudeln darin drehen und wenden – am besten immer wieder an der Pfanne rütteln, um die Nudeln in Schwung zu versetzen, bis sie dick davon überzogen sind. Übrigens, Mohn lässt sich leichter im Mixer zerkleinern, wenn man den Zucker mitmixt.

Für die Quark-Sahne-Soße den Quark mit Zitronenschale, Puderzucker und flüssiger Sahne glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterziehen.

Mohnnudeln, Quarkcreme und Fruchtsoße zum Servieren hübsch anrichten

Zum Anrichten jeweils einen großzügigen Löffel dieser Creme auf jedem Dessertteller verstreichen und die Nudeln darauf hübsch anrichten. Mit Klecksen von Fruchtsoßen dekorieren. Nudeln noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Fruchtsoßen die Früchte jeweils nach Geschmack zuckern, mit einigen Spritzern Zitronensaft, eventuell sogar mit einem Schuss passendem Likör, glatt rühren und dann durch ein Sieb streichen.

Getränk: entweder ein lieblicher Wein, zum Beispiel eine Beerenauslese.