

# Quarkknödel mit Weinschaumsoße

---

Altenheim St. Alfons, Neumarkt

## Für die Quarkknödel

1 kg	Quark
100 g	Butter
75 g	Zucker
3	Eier getrennt
2	Eier ganz
300 g	Semmelbrösel
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Käsekuchenhilfe

## Für die Weinschaumsoße

2	Eier getrennt
1	Ei
70 g	Zucker
10 g	Stärkemehl
500 ml	Weißwein und Apfelsaft gemischt
nach Belieben etwas Zitronensaft und Zitronenschale	

## Zubereitung

Quarkknödel:

Ganze Eier, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren, Käsekuchenhilfe, Quark dazugeben, Semmelbrösel untermengen. Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Aus dem fertigen Teig kleine Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und zwanzig Minuten kochen lassen.

Weinschaumsoße:

Weißwein, Apfelsaft zum Kochen bringen. Schaummasse aus Eiern und Zucker schlagen, Stärkemehl dazugeben, in die kochende Flüssigkeit einrühren und aufkochen lassen. Eischnee schlagen. Die noch heiße Masse unter den Eischnee rühren.