

Quarkbällchen mit Kirschen (4 Personen)

40 g Butter
2 EL Zucker
1 Pr. Zimt
2 Eier
250 g Magerquark
125 g Vollkorn-Semmelbrösel
100 g Mandelblättchen
400 g Kirschen
1 TL Speisestärke
250 ml Johannisbeersaft
½ TL Vanillezucker
2 EL Saft von einer Biozitrone

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. 1 EL Zucker und Zimt unterquirlen.

Abwechselnd Eier und Quark unterrühren. Zum Schluss die Semmelbrösel dazugeben und untermengen. Dann den Teig ca. 10 Min. quellen lassen.

Zwischenzeitlich die Mandelblättchen goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Kirschen waschen und entsteinen. Stärke mit 2-3 EL Saft glattrühren. Den übrigen Saft mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Kirschen hinzugeben und ca. 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen und Stärke einrühren, etwas andicken lassen und dann abkühlen lassen.

Bällchen aus der Quarkmasse formen und mit dem Schaumlöffel in siedendes Wasser einlegen. 8-10 Minuten garziehen lassen. Bällchen abtropfen lassen und in Mandelblättchen wälzen.

Je 3 Bällchen mit Kompott auf einem Teller anrichten.

Smoothie mit Kirschen (2 Personen)

500 g Jogurt, 3,5 % F.
400 g Kirschen, entsteint
8 EL kernige Haferflocken
1 Pr. Kardamom
1 EL Honig
4 EL gehackte Haselnüsse
und Mandeln

Jogurt mit den Kirschen pürieren, Haferflocken und Kardamom mixen, mit Honig abschmecken.

Smoothie in Gläser füllen und mit den Nüssen bestreuen.

Kirschmuffins (12 kleine Muffins)

300 g Süßkirschen
3 Eier
60 g Butter
500 g Magerquark
1 Pck. Vanillepuddingpulver
5 EL Weizengrieß
50 g Zucker
Jodsalz

Kirschen waschen, entsteinen

Eier trennen

Butter in einem kleinen Topf auf kleiner Flamme schmelzen und mit Eigelb verrühren

Den Quark mit Vanillepuddingpulver, Grieß, Zucker und Backpulver verrühren und unter die Eigelbmasse rühren

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Quark-Masse heben

Kirschen hinzufügen

Ein Muffinblech – 12 Mulden – gleichmäßig befüllen und auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. backen

Kirschenmichel (Resteverwertung für alte Brötchen)

400 g Süßkirschen	Backofen auf 180°C vorheizen.
5 altbackene alte Brötchen (z.B. vom Vortag)	Kirschen entsteinen, Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Sahne und Milch übergießen und etwa 5 Min. einweichen.
150 ml Schlagsahne	
150 ml Milch, 3,5 % Fett	Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen.
1 Vanilleschote	Zucker, Kirschsafft, 20 g Walnüsse und Eigelbe zu den Brötchen geben und unterrühren.
4 EL Zucker	Eiweiße und 1 Pr. Salz mit einem Handrührer steif schlagen.
2 EL Kirschsafft	Eischnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben.
40 g Walnüsse (gehackt)	Eine Auflaufform (25x16 cm) mit der Butter einfetten, den Teig hineingeben, mit den Kirschen belegen und mit den restlichen Walnüssen bestreuen. Im heißen Backofen bei 180°C auf dem Rost auf der untersten Schiene etwa 45-50 Min. backen.
4 Eier	Eventuell nach 30 Min. mit Alufolie abdecken.
Jodsalz	
1 EL Butter	
2 EL Puderzucker	Mit Puderzucker bestreuen.