

REZEPT VON GENUSSWIRT JÜRGEN DENK, WIRTSHAUS HOHENECK

Jürgen Denk ist der erste GenussWirt österreichweit, der zum [GenussPionier](#) ausgezeichnet wurde. Sein traditionsreiches Wirtshaus Hoheneck mit den behutsam renovierten, urigen Gaststuben liegt im Ortskern von Mittelberg. www.hoheneck.at



Knödel vom Apfel und Karamellkekse in Nussbröseln mit Marillen-Topfen-Eis

Die Zutaten:

Apfel/Karamellknödel

500g Äpfel (Bodensee- oder Ländleapfel) 250g Karamellkekse (Lotus Karamellkekse) 50g Butter

50g Mandeln gestiftelt 100g Zucker

3 Eigelb Zitronenabrieb Semmelbrösel

Marille/Topfen/Eis

200g Marille 280g Zucker

10g Vanillezucker 15g Marillensirup 30g Butter

40g Milch 2BL Gelatine

500g Topfen/Quark

Die Zubereitung:

Knödel:

Äpfel schälen, reiben und auspressen, so dass 350g trockene Äpfel übrig bleiben. Kekse zerbröseln, Mandeln in der Butter anrösten und mit den Zutaten vermengen. 3 Stunden ziehen lassen. Knödel formen und in Semmelbröseln wälzen. 10 min. dämpfen. Danach in Nussbröseln wälzen

Eis:

Entkernte und kleingeschnittene Marillen mit Milch, Butter und beide Zucker weichkochen - Gelatine zufügen und kaltrühren. Quark zugeben und in die Eismaschine einfüllen bzw. in der Eistruhe einfrieren. Dabei immer wieder durchrühren.
