

Kreppel mit Rhabarber-Kompott und Schmand-Sauce

Zutaten für ein Blech Kreppel

Für den Teig:

- 200 g Magerquark, gut ausgepresst
- 6 EL Milch
- 1 Ei
- 8 EL ÖL
- 100 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker oder 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Päck. und 6 g Backpulver

Zutaten für das Kompott:

- 300 g Rhabarber
- 1 Schale Erdbeeren
- 200 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- Vanillepuddingpulver
- 3 – 4 Stängel Zitronenmelisse

Zutaten für den Schmand:

- 250 g Schmand
- 10 Blatt Zitronenmelisse
- 50 g Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1/2 Vanillestange

Zubereitung:

Für den Teig Quark auf einem Sieb (am besten über Nacht im Kühlschrank) gut abtropfen lassen. Dann mit Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanille (-zucker) und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunter kneten und den Teig ruhen lassen.

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Creme den Schmand mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Zitronenmelisse verrühren.

Für das Kompott wird Zucker karamellisiert und mit Weißwein und der Brühe aus dem gezuckerten Rhabarber abgelöscht. Mit etwas Vanillepuddingpulver das Ganze zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Kompott kann kalt oder warm serviert werden.

Den Teig portionieren, etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Ring in der gewünschten Größe ausstechen. Sofort in siedendem Fett auf beiden Seiten hellbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Küchenrost oder Küchenpapier abtropfen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Zum Schluss werden die Kreppel in Zucker gewälzt und zusammen mit dem Kompott und der Creme angerichtet.

Anmerkung:

Die Kompott-Zutaten "Erdbeeren und Zitronenmelisse" finden in der Zubereitung keine Erwähnung!?

Rezept: Katja Hack

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 12. August 2017

Gast-Koch: Nelson Müller