



SPÄTZLE GLAS DESSERT / SÜSSE SPÄTZLE / ZU GAST BEI STURMWAFFEL



Wir waren bei Sturmi zu Besuch und da haben wir uns selbstverständlich auch gemeinsam in die Küche gestellt. Dieses leckere Dessert ist eine etwas ungewöhnliche Kombination aus Spätzle, Himbeeren und einer Quarkcreme. Die normalerweise herzhaften Spätzle werden nach meinem Grundrezept zubereitet, dann aber mit Cashewkernen karamellisiert und als Topping auf das Dessert serviert. Wer noch alles mit uns Spätzle geschabt hat sieht ihr im Video. So könnt ihr übrigens auch übriggebliebene Spätzle einfach mal ganz anders zubereiten und verwerten – eine tolle Resteverwertung.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

SPÄTZLETEIG

Gib die Eier in eine große Schüssel, rühre das Salz und Vanilleextrakt ein und gib dann unter Rühren das Mehl und Wasser nach und nach hinzu. Rühre den Teig nun so lange, bis er Blasen wirft und klümpchenfrei ist. Das dauert etwa 4-5 Minuten. Stelle den Teig etwa 30 Minuten abgedeckt zur Seite. Bereite in der Zwischenzeit die Creme und Früchte zu.



Tipp: Du kannst Weizenmehl 405, Dinkelmehl 630 oder ein Spätzlemehl verwenden. Außerdem kannst du 40 g Mehl durch Kakao ersetzen und Schokoladenspätzle zubereiten.

SPÄTZLETEIG:

- 4 Eier
- ¼ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Mehl
- 130 g Mineralwasser

CREME:

- 500 g Quark
- 1 Limette (Abrieb und Saft)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g Puderzucker
- 400 g Sahne

CREME

Verrühre den Quark mit dem Limettenabrieb, Vanilleextrakt und Puderzucker. Gieße die Sahne und den Limettensaft dazu und schlage die Creme halbsteif. Stelle die Creme kühl.

FRUCHTSCHICHT:

- 500 g Himbeeren (TK)
- 40 g Zucker
- 1 TL Tonka Wonka

FRUCHTSCHICHT

Verrühre die Himbeeren mit dem Zucker und Tonka Wonka und lasse sie gerne leicht antauen.

ZUM KAREMELLISIEREN:

- 100 g Cashewkerne
- 80 g Zucker
- 100 g Butter

SPÄTZLE KOCHEN

Koche einen großen Topf mit Wasser auf und salze es. Nun gibt es verschiedene Varianten wie du Spätzle herstellen kannst. Wir haben sie geschabt, andere Varianten findest du in meinem Grundrezept auf meinem Blog oder in meiner App. Feuchte ein Holzbrett mit Wasser an. Gib nun etwas Teig auf das Brett und verstreiche es nach vorne hin dünn auf. Tauche nun das Brett kurz in das heiße Wasser und schabe dünne Spätzle herunter in das Wasser. Streiche den Teig immer wieder dünn nach vorne und tauche das Brett wieder in das Wasser. Koche die Spätzle nun für etwa 1-2 Minuten gar. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Nimm sie nun aus dem Wasser heraus und lasse sie etwas abtropfen.

KAREMELLISIEREN



SPÄTZLE GLAS DESSERT / SÜSSE SPÄTZLE / ZU GAST BEI STURMWAFFEL

Hacke die Cashewkerne und lasse sie mit dem Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, bis sie bernsteinfarben sind. Gib die Butter dazu und schmilz sie. Gib die Spätzle dazu und schwenke sie kurz im Karamell. Lasse die Spätzle etwas abkühlen. Schichte das Dessert nun in Gläser. Beginne mit den Himbeeren, spritze die Creme darauf und gib zuletzt die Spätzle mit den Cashewkernen darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!