

# Mohn-Quarknocken auf Brombeerspiegel

---

## Zutaten:

90g Brötchen (vom Vortag)  
30g Butter weich  
30g Puderzucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 TL feinen Abrieb von einer Bio- Zitrone  
250g Quark (Topfen)  
1 Bourbon-Vanillezucker  
1-2 EL gem. Mohn  
1 Prise Salz  
70g Amaretti (in einem Gefrierbeutel zu Krümmel zerdrücken)  
Semmelbrösel (Paniermehl),  
Etwas Butter zum Ausfetten  
4 Stiele Pfefferminze

**Zum Bestreuen:** mildes, weißes Chilipulver mit Zimt und Zucker gemischt

## Für die Brombeer- / Beerensauce:

500g Brombeeren oder andere Beeren gemischt  
50ml Orangensaft  
2 TL Speisestärke  
1 Vanillezucker oder 1 Bourbon-Vanilleschote  
3 Kardamomkapseln + Teesäckchen oder Gewürzei  
50g Zucker

## Zubereitung:

1. Brötchen mit dem Blitzhacker fein zerkleinern. Butter mit Eier, 1 Prise Salz, Puderzucker schaumig rühren. Quark, Mohn und Zitronenabrieb unterrühren, Brötchen-Brösel hinzugeben.
2. Masse 1 Stunde kalt stellen. Sollte diese dann noch zu weich sein, mit Semmelbrösel abbinden.
3. Mit 2 EL Nocken abstechen und formen und auf einen gefetteten, gelochten Garbehälter setzen.
4. Im Dampfgarer: 100°C 100% Feuchte 10-15 Minuten garen.  
Gleichzeitig die geputzten Brombeeren mit der Vanilleschote und die zerdrückte Kardamomkapseln (in Teesäckchen füllen!) in einen ungelochten Garbehälter geben.  
Mit den Nocken zusammen im Dampfgarer garen. Nach einigen Minuten den mit Stärke und Zucker verrührten Orangensaft über die Brombeeren gießen. Gut verrühren.
5. Die Nocken auf dem Brombeerspiegel anrichten. Mit Amarettibrösel und Chili-Zucker bestreuen. Lauwarm servieren.