

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2025** ▪  
**Tagesmotto „Weihnachts-Büffet“ mit Mario Kotaska**



**Alexander Kumptner**

**Topfenbällchen mit Eierlikörcreme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Topfenbällchen:**

250 g Topfen  
 2 Eier  
 130 g Mehl  
 8 g Backpulver  
 1 Vanilleschote  
 200 g Zucker + 1 Prise Zucker  
 2 EL gemahlener Zimt  
 1 Prise Salz  
 Maiskeimöl, zum Frittieren

Eine Fritteuse mit Öl auf 170-180 Grad vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Topfen, Eier, Mehl, Backpulver, Vanillemark, eine Prise Zucker und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Beiseitestellen und quellen lassen. Zucker und Zimt in einer Schale vermengen.

Aus der Topfenmasse mithilfe eines Eisportionierers Bällchen formen, zwischen den Handflächen rund nachdrehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.



**PROFI  
TIPP**

Topfen bzw. Quark mit einem geringeren Fettgehalt eignet sich besonders gut für Speisen, die soufflieren sollen. Topfen bzw. Quark mit höherem Fettanteil machen Gerichte dagegen reichhaltiger und vollmundiger.

**Für die Creme:**

½ Orange, Abrieb  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 3 kleine Eier  
 100 ml Eierlikör  
 250 ml Sahne  
 250 ml Milch  
 1 ½ Vanilleschoten

Sahne, Milch und ausgekrazte Vanilleschoten aufkochen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Bei mittlerer Hitze Eigelbe einrühren und Masse zur Rose abziehen (leicht eindicken). Anschließend durch ein Sieb seihen. Dann Eierlikör, Orangen- und Zitronenabrieb nach Geschmack einrühren.

**Für die Garnitur:**

1 Apfel  
 ½ Orange, Saft  
 4 cl Calvados  
 3-4 EL Haselnüsse  
 Zucker, zum Karamellisieren  
 Puderzucker, zum Bestäuben

Aus dem Apfel kleine Kugeln ausstechen. Apfelkugel in etwas Butter anschwitzen. Mit Calvados ablöschen und leicht einköcheln lassen. Dann mit Orangensaft abschmecken.

Haselnüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Haselnüsse über die Topfenbällchen reiben und alles mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.