

Quarkküchlein

*500 g Russischer Quark
2 Eier
Vanillepuddingpulver (ca. 40g)
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Kokosnussöl*

- 1.* Russischer Quark, Eier, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker mit dem Schwingbesen gut vermengen.
- 2.* Mehl und Backpulver mischen, anschliessend alles zusammenfügen und zu einer einheitlichen, klebrigen Masse verarbeiten.
- 3.* Mit bemehlten Händen beliebig grosse Kugeln formen, flachdrücken und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten goldig anbraten.

Tipp:

100 g Mehl kann man mit Kokosnussmehl oder geschälte Mandelnuss ersetzen. Quarkküchlein sind zusammen mit etwas Honig und saurem Halb Rahm besonders schmackhaft. Wer will kann auch etwas Konfitüre oder Birnendicksaft dazu essen.

