Quarkpuffer

Auf der Suche nach einem süßen Hauptgericht bin ich mal wieder bei „Chefkoch.de“ fündig geworden.



Für ca. 10 – 12 Stück :

250 gr Quark

2 Eier

1/2 TL Salz

60 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker

100 gr Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Zitronensaft

etwas Butter zum ausbacken

Eier und Zucker schaumig rühren, Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Salz hinzufügen.

Mehl und Backpulver mischen, unterheben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und mit einem Eßlöffel portionsweise die Quarkmasse hineingeben. Bei kleiner Hitze die Puffer auf beiden Seiten goldbraun backen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passen Früchte, Apfelmus oder jedes beliebige Obstkompott.