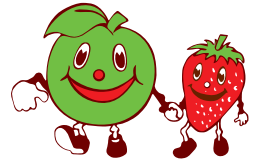


---

# QUARKKLÖSSCHEN MIT BEERENSAUCE

---



**OBSTGUT  
TACKHEIDE**

\* SEIT 1974 \*

---

Raffiniert und köstlich!

**Für 4-6 Personen:**

**Zutaten:**

Sauce: 250 g Erdbeeren und  
Himbeeren gemischt  
50 g Puderzucker  
4 El Zitronensaft  
Minzeblätter

**Quarkklößchen:** 400 g Magerquark  
2 Eier  
5 El Mehl und Mehl zum Wenden  
6 El Puderzucker  
Saft von ½ Zitrone  
1 Prise Salz  
50 g Butterschmalz

**Zubereitung:** Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren, durch ein Haarsieb passieren, mit Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Den Quark mit den angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Mit zwei Teelöffeln vorsichtig kleine Nocken vom recht weichen Teig abstechen, in Mehl wenden und anschließend auf einen Teller legen. Die Klößchen in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken, auf Küchentrepp abtrocknen lassen, warm stellen. Die Beerensauce auf Dessertteller verteilen, Quarkklößchen draufsetzen. Mit Beeren und Minzeblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

***Guten Appetit!***