



Obstgut Tackheide

Quarkklößchen mit Beerensauce

Raffiniert und köstlich!

Für 4-6 Personen:

Zutaten:

Sauce:

250g Erdbeeren und Himbeeren gemischt
50g Puderzucker
4 Eßl. Zitronensaft
Minzeblätter

Quarkklößchen:

400g Magerquark
2 Eier
5 Eßl. Mehl und Mehl zum Wenden
6 Eßl. Puderzucker
Saft von ½ Zitrone
1 Prise Salz
50g 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. Mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!