





Schnelle Quarkplinsen mit Roter Grütze

Süße Quarkpüfferchen mit Roter Grütze. Schnell und einfach zubereitet.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Quarkschmarrn
200 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Butterschmalz oder
Sonnenblumenöl
500 g Dr. Oetker Rote Grütze
Puderzucker

Wie backe ich schnelle Quarkplinsen?:

1 Teig zubereiten:

Quarkschmarrn-Teig mit Milch und Ei nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Plinsen backen:

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig esslöffelweise hineingeben, zu flachen Plinsen formen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Die schnellen Quarkplinsen noch warm mit der Grütze und Puderzucker servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Roter Grütze schmeckt auch eine Dr. Oetker Vanillesoße dazu.