

Fruchtige Quarkpüfferchen

Fruchtige Quarkpüfferchen mit Äpfeln als Dessert

etwa 18 Stück



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g roter Apfel
200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
500 g Quarkcreme (0,2% Fett)
1 TL Salz
2 EL Zucker

Außerdem:

50 g Margarine oder
Butterschmalz

1 Vorbereiten:

Apfel waschen und in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Quark, Salz und Zucker hinzufügen und mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Apfelwürfel unterheben. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

3 Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen, pro Püfferchen etwa 1

Esstlöffel Teig hineingeben und die Püfferchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine Dr. Oetker Vanillesoße.
- Würziger werden die Püfferchen mit einer Prise Chilipulver.