

Knusper-Quark-Püfferchen mit Dip

Feine Püfferchen mit Bananennote und Quarkdip.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
125 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli
Schoko-Banane

Außerdem:

etwa 30 g Butterschmalz oder
Speiseöl

Dip:

125 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Milch
Honig

Wie mache ich Knusper-Quark-Püfferchen mit Dip?:

1 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Milch, Ei und Quark hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Vitalis unterrühren.

2 Zubereiten:

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jedes Püfferchen gut einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

3 Dip:

Quark mit Milch verrühren, mit Honig abschmecken. Dip zu den Püfferchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zusätzlich Kompott zu den Püfferchen.