


# Quarkplinsen mit Roter Grütze

Süße Quarkpüfferchen mit Roter Grütze

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

2 Eiweiß (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

Fett zum Backen  
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

## 1 Zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb mit Quark, Mehl, Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.

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

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.