

# Quarkpuffer

Diese lecker-lockeren Quarkpuffer lassen sich ganz einfach in der Pfanne zubereiten.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Quarkpuffer:

500 g Speisequark (Magerstufe)  
3 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
250 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin

### Außerdem:

3 EL Speiseöl  
1 EL Butter  
Puderzucker

## Wie backe ich Quarkpuffer?:

### 1 Teig zubereiten:

Quark, Eier, Salz, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe gut verrühren. Mehl mit Backin mischen, darauf geben und alles auf höchster Stufe kurz verkneten.

### 2 Quarkpuffer backen:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Butter dazugeben. Die Quarkmasse esslöffelweise hineingeben (etwa 1 gehäufte Esslöffel pro Puffer), etwas flach drücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die fertigen Puffer auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und warm stellen.

### 3 Die Quarkpuffer mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Dr. Oetker Rote Grütze, Kirsch Grütze oder Konfitüre servieren.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Die Quarkpuffer schmecken am besten warm.
- Die Quarkpuffer mit Zimt-Zucker und Dr. Oetker Vanillesoße servieren.