

Österliche Rosinen-Quark-Püfferkes mit Eierlikörhäschen

Zutaten

250 g Quark
50 g Butter
4 Eier
350 g Mehl
200 g Rosinen
1 Pkg Backpulver
2 Pkg Vanillezucker oder 2 cl Ahornsirup
Milch (zum untermischen) ca. 300 ml

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schokoguss



Zubereitung

Butter erwärmen und mit Eiern, Quark und Zucker verrühren. Mehl, Backpulver und Rosinen dazu geben und verrühren. So lange Milch hinzufügen bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Esslöffel löffelweise in die Pfanne geben. Auf mittlerer Stufe goldbraun von beiden Seiten anbraten. Mit Schokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

Leser-Tipp

Teig mit dem Löffel von unten aus der Schüssel schöpfen, da die Rosinen absinken. Püfferkes schmecken am besten heiß, sind aber auch kalt lecker. Und sie schmecken zu jeder Tageszeit. :)

[Link zum Rezept: Österliche Rosinen-Quark-Püfferkes mit Eierlikörhäschen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de