

Eierlikör-Quarkknödel mit Mini Ostereiern von VERPOORTEN

Zutaten

Für den Teig:

100 g Magerquark

70 g Haferflocken

2 Verschlusskappen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Vanillezucker

1 Schuss Milch

Für die Füllung:

4 VERPOORTEN Mini Ostereier

(Eierlikör-Erdbeer Trüffel in zarter Alpenmilch-Schokolade)

2 große Erdbeeren

Für die Dekoration:

2 Erdbeeren

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 EL ungesüßtes Kakaopulver



Zubereitung

Für die Eierlikör-Quarkknödel mit Mini Ostereiern von VERPOORTEN einen Topf Wasser zum kochen bringen. Den Magerquark, die Haferflocken, den Vanillezucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Handrührgerät vermengen und einen Schuss Milch hinzugeben, bis ein patziger Teig entsteht.

Die Erdbeeren für die Füllung waschen und in 1x1 cm große Stücke schneiden. Die Hände befeuchten und den Teig in acht gleich große Teile teilen. Hände nochmals befeuchten und den Teig in der Hand platt drücken. In die Hälfte der Knödel VERPOORTEN Mini Ostereier drücken und in die andere Hälfte die Erdbeerstücke. Mit kreisenden Bewegungen den Teig zu kleinen Knödeln formen und in das kochende Wasser geben. Wenn die Knödel aufsteigen, sind sie fertig.

Auf einen flachen Teller 4 EL Kakaopulver verteilen und die kleinen Knödel mit der VERPOORTEN Mini Ostereier Füllung darin wälzen. Jeweils vier Knödel mit einer Erdbeere und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum dippen anrichten.

Leser-Tipp

Noch warm genießen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Quarkknödel mit Mini Ostereiern von VERPOORTEN](#)

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