

Quark-Bällchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

500 g Magerquark
400 g Mehl
1 Ei
Salz
40 g Zucker
30 g Butter
4 EL Puderzucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zimt
1 TL Nelkenpulver



Zubereitung

Für die Bällchen den Quark mit Mehl, Ei, Salz, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Bällchen formen. Bällchen in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend herausheben und abtropfen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett erhitzen, bis sie gut duften. Anschließend die Quark-Bällchen mit Zucker und Haselnüssen bestreuen.

Leser-Tipp

Ideal für EM Spiel!

[Link zum Rezept: Quark-Bällchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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