Quarkpuffer mit Heidelbeeren

Vegetarisch » Gemüse-Puffer

Zutaten (4 Personen)

» 250g Heidelbeeren
» 80g Zucker
» 1 Zitrone(n)
» 3 Eigelb
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 250g Magerquark
» 100g Grieß
» 3 Eiweiß
» 40g Butterschmalz
» 400ml Vanille-Eis
» 4 Zweige Zitronenmelisse
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Heidelbeeren verlesen, abbrausen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben. 50g Zucker zufügen. Zitrone heiß waschen. Hälfte der Schale fein abreiben. Rest mit einem Zestenreißer abziehen. Zitrone auspressen, Saft zu den Beeren geben, alles vermischen.

2. Für die Puffer Eigelbe, Vanillinzucker, Salz, restlichen Zucker, Quark, Grieß und abgeriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Alles gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

3. Das Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 8 Puffer darin goldgelb ausbacken. Warm stellen.

4. Vanilleeis in eine Schüssel geben. Verrühren, bis es leicht flüssig ist. Zitronenmelisse abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen.

5. Quarkpuffer mit Heidelbeeren und Vanille-Soße anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Melisse und Zitronenschalenstreifen verzieren.

Nährwerte: 590kcal/E21g/F24g/KH70g pro Portion

angelegt am: 06.02.2007 Rezept-Nr: 2198

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke