

Das Rezept für den Monat Juni stammt von Pfarrhausfrau Annette Hartmann-Eckhardt, Estenfeld

Quark-Grieß-Püfferchen

Zutaten für zwei Personen:

80 g Hartweizengrieß
200 ml Milch
2 Eier
1 Bio-Zitrone
200 g Speisequark
250 g rote Grütze (a.d. Glas)
150 g Vanillejoghurt
35 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 EL Mehl
1 Prise Salz
2 EL Butterschmalz
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Grieß in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und mit dem Grieß verrühren.

Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Zitronenschale fein abreiben. Eigelbe, Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz und Zitronenschale zum Grieß geben und gut verrühren.

Eischnee vorsichtig unterheben.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 4 Teighäufchen mit einem Esslöffel in die Panne geben (jeweils 2 Esslöffel Teig), etwas flach drücken und von jeder Seite 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Übrigen Teig ebenso backen.

Püfferchen auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit roter Grütze und Vanillejoghurt servieren.