

Rezept

Apfel-Quark-Blini mit Sanddorncreme

Ein Rezept von Apfel-Quark-Blini mit Sanddorncreme, am 25.04.2024

Zutaten

3 Eier	2 EL Zucker
400 g Magerquark	150 ml fettarme Milch
100 g Weizenmehl Type 1050	2 Äpfel
1 EL Öl	2 EL Sanddorn-Fruchtaufstrich
2 EL Mandelstifte	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 694 kcal

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Zuerst die Hälfte vom Quark und die Milch einrühren, danach dann auch das Mehl.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Spalten schneiden. Ca. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Blini ca. 2 EL Teig hineingeben und 2 oder 3 Apfelspalten darauflegen. Die Puffer von beiden Seiten goldbraun backen. Nach und nach den ganzen Teig verbacken.
3. Inzwischen den restlichen Quark mit dem Sanddorn-Fruchtaufstrich gründlich verquirlen. Die Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Den Quark zu den Blinis servieren und die Mandelstifte darüberstreuen.