

Rezept

# Quarkklöße mit brauner Zimtbutter

Ein Rezept von Quarkklöße mit brauner Zimtbutter, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>80 g</b> Zucker
Meersalz	<b>3</b> Eier (M)
<b>750 g</b> Magerquark	<b>75 g</b> Semmelbrösel
<b>300 g</b> Mehl	<b>2 gestrichene TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Zimtpulver	

### Zubehör

<b>1</b> große Schüssel	<b>1</b> Kochlöffel
<b>1</b> großer Topf	<b>1</b> Esslöffel
<b>1</b> große Pfanne	<b>1</b> kleine Schüssel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 965 kcal, 48 g F, 41 g EW, 91 g KH

## Zubereitung

1. 100 g Butter mit 50 g Zucker, 1-2 Prisen Meersalz und den Eiern in die große Schüssel geben. Alles mit dem Kochlöffel cremig aufschlagen. Den Quark in der Packung etwas abtropfen lassen und unter die Buttercreme rühren. Semmelbrösel, Mehl und Backpulver gleichmäßig über die Quarkmasse streuen und unterrühren.
2. Den Topf mit reichlich Wasser füllen, salzen. Das Wasser zum Sieden bringen. Aus der Quarkmasse mit den Händen kleine Klöße (ca. 5 cm Ø) formen. Die Quarkklöße mithilfe des Esslöffels in das siedende Wasser geben und darin in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
3. Inzwischen die übrige Butter (100 g) in der Pfanne schmelzen und leicht braun werden lassen, dann sofort vom Herd nehmen. In der kleinen Schüssel übrigen Zucker (ca. 2 EL) mit dem Zimt vermischen.
4. Fertige Klöße mit dem Esslöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf Teller verteilen. Die gebräunte Butter darübergießen und die Klöße mit dem Zimtzucker bestreuen. Sofort servieren.