

Rezept

Quarkknödel aus dem Backofen

Ein Rezept von Quarkknödel aus dem Backofen, am 28.11.2023

Zutaten

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 kleines Ei | 1-2 TL Zucker |
| 200 g Magerquark | 60 g Nockerlgrieß |
| 150 ml Milch | Salz |
| ½ Päckchen Vanillezucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kind und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ei mit dem Zucker gut verrühren. Nach und nach Quark und Grieß unterrühren.

2. Milch mit 1 Prise Salz und Vanillezucker zum Kochen bringen und in eine Auflaufform gießen. Mit zwei feuchten Esslöffeln aus der Quarkmasse Mini-Knödel abstechen und in die Milch legen.

3. Die Form mit Alufolie abdecken. Die Knödelchen im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Alufolie abnehmen und die Knödel in etwa 15 Min. goldbraun backen. Dazu Obstsalat oder Kompott reichen.