

Rezept

# Quarkküchlein mit Apfelmus

Ein Rezept von Quarkküchlein mit Apfelmus, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei	<b>250 g</b> Magerquark
<b>60 g</b> Hartweizengrieß	<b>2 EL</b> Zucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> Butterschmalz	<b>1 Glas</b> Bio-Apfelmus (380 g)
<b>2 EL</b> geraspelte Zartbitterschokolade	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Quark, Grieß und Zucker verrühren. Mit Zitronenschale und Zimt würzen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
2. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise in das heiße Schmalz geben und bei mittlerer Hitze in jeweils 3-4 Min. zu goldbraunen Küchlein backen, dabei zwischendurch wenden.
3. Die Küchlein mit dem Apfelmus auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der geraspelten Schokolade bestreuen. Die Küchlein sofort servieren.