

Rezept

Süße Quarkknödelchen

Ein Rezept von Süße Quarkknödelchen, am 09.06.2026

Zutaten

3 Eier	2 EL Zucker
500 g Magerquark	180 g Nockerlgrieß
400 ml Milch	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Eier mit dem Zucker verrühren. Quark und Grieß unterrühren.

2. Milch mit Salz und Vanillezucker aufkochen und in eine Auflaufform gießen. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln aus der Quarkmasse Miniknödel abstechen und in die Milchmischung legen.

3. Form mit Alufolie abdecken und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. garen. Alufolie abnehmen und nochmals 15 Min. backen, bis die Knödel goldbraun sind.