

Quarkvögele

ZUTATEN

500 g Mehl
200 g Zucker
500 g Quark
6 Eier
2 Vanillezucker
1 ½ Backpulver
1 Prise Salz
1 Orangenback
1 Schuss Rum
Etwas Milch

ZUBEREITUNG

Für die Quarkvögele die Eier schaumig schlagen. Dann Zucker, Vanillezucker, Quark, Salz, Orangenback und Rum dazugeben und einen Teig rühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und daruntermischen. Wenn der Teig fest ist, mit Milch etwas auflockern. Im Fett langsam (nicht zu heiß) herausbacken.

Quelle: Theresia Pütz, frühere Köchin und Wirtin aus Straubing

