

Rezept für Spiegeleier aus Quark-Öl-Teig

VON Caro

ZUTATEN

300 g Mehl	2 EL Puderzucker
100 g Zucker	
150 g Magerquark	
500 ml Milch	
1 Ei	
1 Päckchen	
Vanillepudding zum Kochen	
8 Aprikosenhälften	
1 Päckchen Backpulver	
1 Päckchen Vanillezucker	
6 EL Öl	



PORTIONEN
8 Portionen

ZEIT
45 Min

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, 75g Zucker, Salz und Vanillezucker vermengen. Quark, 6 EL Milch, das Ei und das Öl zufügen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

8 gleich große Kugeln mit bemehlten Händen formen, flach drücken und zu einem Ei formen. Versetzt auf ein Backblech geben und mit dem Daumen eine Mulde eindrücken.

Vanillepudding nach Anleitung kochen, danach vom Herd hinunternehmen und je 1 EL Pudding in die Teigmulde geben. Anschließend eine Aprikosenhälfte daraufsetzen.

Teilchen im vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze 200°C o. Umluft 180°C) ca. 18-20 min backen.

Kurz vor dem servieren Teigländer mit Puderzucker bestäuben.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.