

Quarkbällchen mit Vanillesoße

Quarkbällchen

- 250g Quark
- 250g Mehl
- 3 Eier
- 16g Backpulver
- 100g Zucker
- Prise Salz
- Saft und Abrieb 1/2 Zitrone

Quark und Eier verrühren, dann die restlichen Zutaten dazu und zu einem Teig verrühren. Im 170°C heißen Fett fritieren und anschließend in Zucker wenden.

Vanillesoße

- 250ml Sahne
- 250ml Milch
- 50g Zucker
- 2 Eigelb
- 10g Stärke
- 1/2 Vanilleschote

Eigelb und Stärke verrühren. Die Milch und Sahne mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Das Eigemisch unterrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. In einem Isi mit einer Patrone aufschäumen.

Waffeln

<https://youtu.be/TYQXmfYShQU>

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier getrennt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale

Kokos-Makronen

<https://www.fitnessfoodie.de/rezept/low-carb-kokosmakronen-3-zutaten/>

- 50 g Puderzucker
- 70 g Kokosflocken
- 2 Eiklar

Das Eiklar sehr steif schlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Auf ein Backblech kleine hügel formen, am besten Backplatten unterlegen. Alternativ eine Backmatte verwenden. Bei 150°C im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

Apfeltaschen

ZUTATEN

- 2 Äpfel
- 30 ml Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg Blätterteig
- Öl oder Ei und Zucker zum bestreichen

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne anbraten bis sie etwas weich sind. Den Vanillezucker hinzu und etwas karamelisieren lassen. Mit Zitronensaft und eventuell etwas Wasser ablöschen, dann mit Speisestärke, Salz und Muskat würzen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig in sechs Quadrate schneiden und jeweils mit etwas Apelmasse belegen. Die Ränder anfeuchten und zu einer Rechteckigen Tasche zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel leicht andrücken, das Ganze mit Ei bestreichen und mit Zucker berieseln. Zusammen mit dem Backpapier in die Friteuse und 5 Minuten bei 180°C bräunen. Herausnehmen und auf der anderen Seite ohne Backpapier nochmals 5 Minuten bräunen. Kurz abkühlen lassen und warm servieren.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:gebaeck&rev=1770732115>

Last update: **2026/02/10 14:01**

