



Menge 4 Portionen



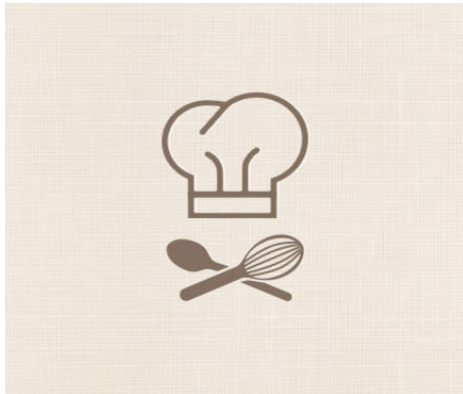
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## QUARKEIERKUCHEN ÜBERBACKEN

Saftig gefüllte Eierkuchen werden mit Sahnetopping überbacken - köstliche Verführung!



### Zubereitung

1. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, nacheinander Eigelb, Salz, Milch und Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Zuletzt Eischnee unterheben.
4. In heißer Butter in einer beschichteten Pfanne nacheinander goldgelbe Eierkuchen backen.
5. Für die Füllung Quark mit 125 g Sahne, Vanillezucker, Zucker und Rosinen gut verrühren.
6. Quarkmasse auf die Eierkuchen streichen, einrollen und in eine gefettete, feuerfeste Form legen. Mit der übrigen Sahne übergießen.
7. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10-12 Minuten überbacken.
8. Die Quarkeierkuchen warm servieren.

### Zutaten

3	Eier
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
250 ml	Wasser
	Butter (oder Margarine)
250 g	Quark
250 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Diamant Feinster Zucker
3 EL	Rosinen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.