



Menge 2 - 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

QUARKPLÄTZCHEN MIT MANDARINENSOSSE

Saftige Quarkplätzchen werden in der Pfanne gebacken und mit Fruchtsoße serviert!



Zubereitung

- 1.** Quark mit Mehl, Eiern und saurer Sahne gut verrühren. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen, Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Rosinen, Zitronenschale, Zucker und Salz unter die Quarkmasse rühren.
- 2.** Fett in einer Pfanne erhitzen und Plätzchen portionsweise ausbacken.
- 3.** Für die Soße zwei Mandarinen, Orangen und Zitrone auspressen, den Saft durch ein Sieb geben und mit Puderzucker verrühren. Zwei Esslöffel Saft mit Speisestärke mischen, den restlichen Saft aufkochen und die angerührte Stärke hineingeben.
- 4.** Die restlichen Mandarinen schälen, in Stückchen schneiden und unter die abgekühlte Soße heben. Quarkplätzchen mit Mandarinensoße servieren.

Zutaten

Für die Quarkplätzchen:

250 g	Magerquark
50 g	Mehl
2	Eier
3-4 EL	saure Sahne
50 g	Rosinen
1/2	Bio-Zitrone
1 EL	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
	Fett zum Backen

Für die Soße:

6	Mandarinen
2 kl.	Blutorangen
1	Zitrone
2 EL	Diamant Puderzucker
1 TL	Speisestärke

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.