

Quarkspitzen auch für ruhige Narrentage

geschrieben von Redakteur | Februar 2, 2021



Ein Rezept für leckere Quarkspitzen

Ob Corona oder nicht: Fasching, Karneval oder Fasnet kommt bestimmt. Auch wenn wir nicht mit vielen feiern können, müssen wir doch auf einige schöne Dinge, die zur Fachschingszeit gehören, nicht verzichten. Dazu passen die Quarkspitzen, die schon durch ihren Duft Genuss verbreiten.

Zutaten: 30 g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillinzucker, 80 g Zucker, 2 Eier, 200 g Quark, 200 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 30 g Rosinen, Ausbackfett, Puderzucker

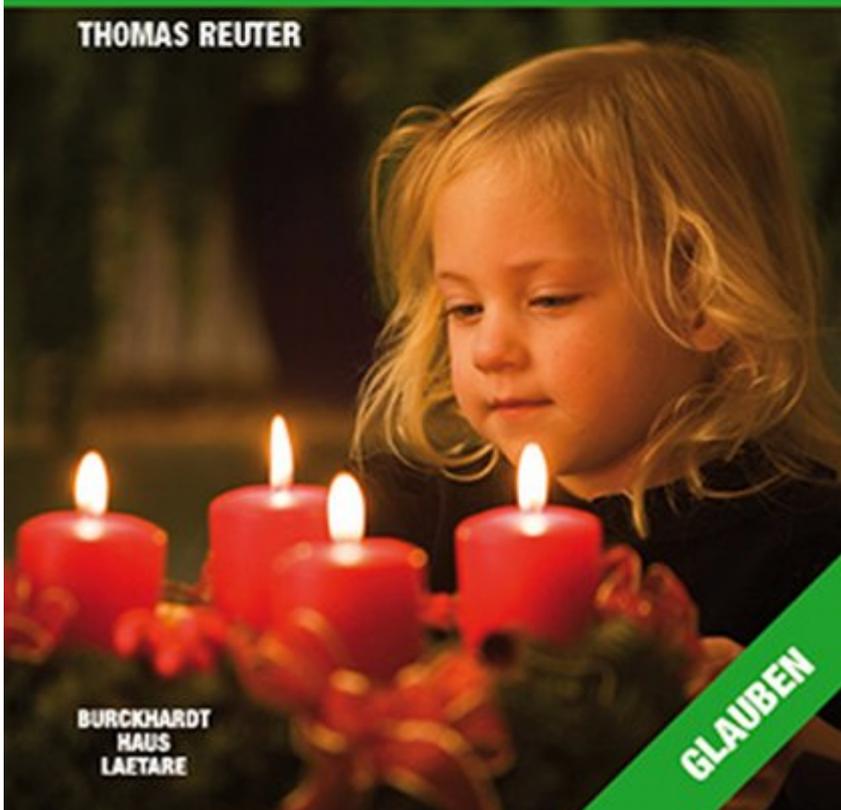
Zubereitung: Margarine, Gewürz und Zucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten begeben und daraus einen Teig kneten. Mit einem in das erhitzte Ausbackfett getauchten Löffel kleine Teigstücke abstechen, goldbraun ausbacken und Puderzucker darüber sieben. Am besten schmecken die Quarkspitzen, wenn man sie frisch verzehrt.



DAS KIRCHENJAHR MIT KINDERN FEIERN

EIN VORLESEBUCH MIT LUSTIGEN
GESCHICHTEN, BACKREZEPTEN
UND SPIELEN

THOMAS REUTER



BURCKHARDT
HAUS
LAETARE

GLAUBEN

Diesen Artikel haben wir aus folgendem Buch entnommen:
Das Kirchenjahr mit Kindern feiern
Ein Vorlesebuch mit lustigen Geschichten, Backrezepten und

Spielen.

Reuter, Thomas

Burckhardthaus-Laetare

ISBN: 9783944548906

96 Seiten, 14,95 €

[Mehr dazu auf www.oberstebrink.de](http://www.oberstebrink.de)