

# **Quarkplätzchen mit Erdbeerpüree**

aus: ReformhausKURIER 6/97

## **Zutaten für 4 Portionen:**

2 EL Butter oder Reformhausmargarine  
2 EL Vollzucker  
1 Pck. Natur-Vanillezucker  
Schale einer unbehandelten Zitrone  
2 Eier  
60 g Weizenmehl  
2 EL Vollwertgrieß  
250 g Quark (20% Fett)  
Kokosfett zum Braten

## **Püree:**

500 g Erdbeeren (Rhabarber, Himbeeren)  
50 ml Frutilose  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
 $\frac{1}{2}$  TL Biobin  
8 - 12 Minzblätter

Zutaten für die Quarkplätzchen miteinander verrühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen. Zwölf flache Plätzchen formen und in heißem Fett goldgelb braten. Zwischenzeitlich Erdbeeren pürieren, mit Frutilose und Zitronensaft abschmecken. Mit Biobin leicht andicken.

Die warmen Plätzchen auf dem Püree anrichten und mit Minzblättern garnieren.

Pro Portion ca. 250 kcal / 1000 kJ