

---

# Quarkblinis

---



EIN NACHTISCH,  
DER SICH TOLL VORBEREITEN LÄSST UND IM HANDUMDREHEN AUF DEM TISCH STEHT.

---

## 8 STÜCK FÜR 4 PERSONEN

### Zutatenliste:

250 g 40%iger Sahnequark  
25 g Butter  
30 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Ei  
75 g Mehl  
3 El. Rumrosinen (von Schwartzau)

Zartschmelzendes Vanille-Eis von  
Mövenpick  
Himbeerfrucht-Sauce

Butaris oder neutrales Öl zum  
Ausbacken

## UND SO WIRD'S GEMACHT:

Zimmerwarme Butter, Zucker und Vanillinzucker mit der Gabel vermengen. Im Anschluß das Ei, den Sahnequark, das Mehl und die Rumrosinen zugeben und alles glatt rühren.

Für 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen. Sie können die Zeit aber beliebig bis zu 120 Minuten verlängern.

Butaris oder Öl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. »Puffer« mit dem Löffel formen und in das erhitzte Fett geben. Von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Im Anschluss mit dem Eis und der Himbeerfrucht-Sauce servieren.

Sind Pfefferminzblättchen zur Hand, werten diese die Optik ungemein auf.

Sollten Blinis überbleiben, kein Problem, kalt gegessen immer noch eine Wucht.

PS: Wenn Kinder die Hauptabnehmer dieses leckeren Nachtischs sind, empfiehlt es sich, die Rosinen in Apfel- oder Orangensaft einzuweichen.