

# GEBACKENE "QUARKKLIESSE"

Schwierigkeit: normal / ca. 25 Min. Arbeitszeit

Hier findet ihr ein leckeres Rezept für ein süßes Dessert vom [Seehotel Boltenhagen](#). Es sind gebackene Quarkkließe, die eine Nacht ruhen müssen - doch das Warten lohnt sich!

## ZUTATEN

ca. Für 4-6 Personen

200 gr Zucker

---

5 Eier

---

1050 gr Quark

---

1 Vanilleschote

---

300 gr Grieß

---

1 Prise Salz

---

Abrieb von Zitrone und Orange je nach Geschmack

---



## ZUBEREITUNG

Den Quark im Tuch über Nacht abhängen, damit er Flüssigkeit verliert. Dann die Eier trennen und das Eigelb mit dem abgehängenen Quark, Zucker, Grieß, Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb sowie Salz vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Nun für ca. 2 Stunden kühl stellen. Und dann formt man mit einem Kaffeelöffel Nocken und backt sie im Ölbad (Topf oder Fritteuse) goldgelb aus.