

Quark-Puffer mit Physalis

Für zwei Personen

250 g Physalis	250 g Magerquark	2 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 EL Puderzucker	5 EL Zucker
150 ml Orangendirektsaft	Butterschmalz	

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Physalis waschen, auslösen und mit dem Orangensaft und dem Zucker in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen lassen und zugedeckt für fünf Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Anschließend das Kompott in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Quark, dem Puddingpulver und zwei Esslöffeln Zucker verrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Den Quarkteig mit einer Suppenkelle in eine Pfanne geben und mehrere kleine Puffer von beiden Seiten goldbraun backen. Die Puffer aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller anrichten. Den Puderzucker darüber streuen und zusammen mit dem Physaliskompott servieren.

Kerstin Schröder am 12. April 2012