

Sirniki - Quark-Plätzchen

Für 2 Portionen

500 g Speisquark	1 Ei	200 g Weizenmehl
Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitronenschale	1 Prise Salz
2 EL Zucker	2 EL Butter	

Den Quark durch einen Sieb streichen, Mehl sieben und 100 g davon hinzufügen. Das Ei, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und alles gut mischen. Die Masse in zehn oder zwölf gleich große Stücke zerteilen. Aus jedem Stück einen kleinen, runden, dicken Pfannkuchen formen und von beiden Seiten in zerlassener Butter goldbraun ausbacken. Die Sirniki können mit einer fruchtigen Soße, Sauerrahm oder halbflüssiger Sahne serviert sowie nach Belieben mit Minze dekoriert werden.

Steffen Henssler am 29. 06. 2012