

Käseplootz

(4 Personen)



Käseplootz

Zutaten

680 g	Magerquark
60 g	Zucker
140 g	Vollei
30 g	Eigelb
25 g	Speisestärke
40 g	Vanillezucker
10 ml	Milch 1,5 %
75 g	Butter
50 g	Rosinen
190 g	Blätterteig
260 g	rote Grütze

Zimt und Zucker Mischung

Zutaten

2 g	Zimt gemahlen
3 g	Zucker weiß fein

Zubereitung

Die Rosinen werden in Wasser eingeweicht. Quark, Zucker, Vanillezucker und Vollei verrühren (Quarkmasse). Speisestärke mit der Milch verrühren und zusammen mit der geschmolzenen Butter unter die Quarkmasse rühren. Die Rosinen abtropfen lassen, trocken tupfen und ebenfalls darunterheben.

Blätterteig auf ein Backblech geben und die Ränder andrücken. Die Quarkmasse darauf verteilen und bei 160 Grad für ca. 45 Minuten backen. Anschließend wird Zimt und Zucker zur Dekoration darüber gestreut. Als Beilage wird rote Grütze gereicht, die zuvor warm in eine Dipschale gefüllt und auf dem Teller platziert. Auch hier dient Zimt und Zucker als Topping.
Guten Appetit.