REZEPT DES
MONATS
MÄRZ

Haferflocken-Quark-Taler

Zutaten

250 g	Magerquark
2	Eier (Größe M)
1	Prise Salz
60 g	Zucker
100 g	SchapfenMühle Haferflocken zart
60 g	Haselnüsse, gemahlen
40 g	Kokosraspeln
	Butter zum Anbraten

Zubereitung

Magerquark, Eier, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und glattrühren.

Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Diese ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Butter in eine Pfanne geben und erhitzen.

Mit feuchten Händen kleine, dünne Taler formen und diese bei schwacher bis mittlerer Hitze beidseitig goldbraun ausbacken.

TIPP: Mit Zimt und Zucker bestreuen oder mit Apfelmus servieren.

Hinweis: Jeder Herd ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Schapfen Mühle seit 1452

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Lerchenbergstraße 19 | 89081 Ulm
Tel.: +49 731 96746 - 0
info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de

Folge uns auf Instagram
und erhalte spannende Einblicke und Neuigkeiten
@schapfenmuehle
#rezeptdesmonats