

## Quarkklösschen mit Grieß

### Zutaten für 8 Quarkklösschen mit Grieß:

- 110 g Grieß
- 250 g Quark
- Obst als Füllung



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 18 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	15 minuten

### So bereitest du die Quarkklösschen zu:

Die Zubereitung der Quarkklösschen ist wirklich einfach, denn ihr müsst im ersten Schritt einfach nur den Quark und den Grieß verkneten. Fügt außerdem eure Gewürze (Zucker oder Zimt) nach Wahl zu. Dann formt ihr kleine Klösschen, in deren Mitte ihr das Obst eurer Wahl versteckt. Ich habe kleine Erdbeeren genommen und es hat sich wirklich richtig gut geformt. Lasst die Quarkklösschen dann für 15 Minuten ruhen.

In der Zwischenzeit könnt ihr eure Sauce oder Quarkspeise vorbereiten. Ich habe einfach Quark mit etwas Joghurt und pürierten Erdbeeren vermischt. Genauso gut geht das mit jeder anderen Obstsorte und eventuell etwas Zucker.

Nach der Ruhezeit gebt ihr eure Quarkbällchen mit einer Schaumkelle in einen Topf mit kochendem Wasser und lasst sie darin für 3 Minuten sprudelnd gar ziehen. Dann sind sie schon fertig zum anrichten :-). Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

