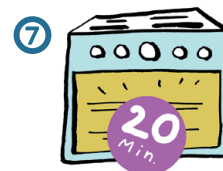
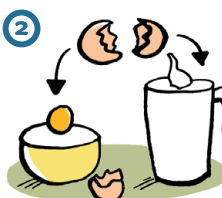
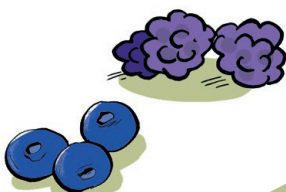
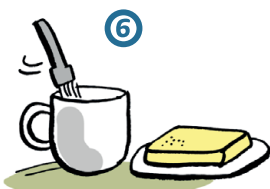




Für Nachtulen

Mondküchlein in der Tasse

- 4 feuerfeste Tassen
- 3 Eier
- 100 g Puderzucker
- 300 g Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 35 g Grieß
- 1 Prise Salz
- etwas Butter



- 1 **Heize den Backofen auf 180° C vor.**
- 2 **Trenne die Eigelbe von den Eiweißen.**
- 3 **Schlage mit dem Rührgerät in einer Schüssel die Eiweiße** mit dem Puderzucker zu steifem Schnee.
- 4 **Gib in eine zweite Schüssel die Eigelbe hinein.** Füge die Prise Salz, den Quark, den Grieß und den Vanillezucker hinzu. Verrühre alles mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig.
- 5 **Hebe nun den Eischnee mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Teigmischung.**
- 6 **Streiche die vier Tassen mit etwas Butter aus.** Nimm dazu einen Küchenpinsel und verteile den Teig auf die Tassen.
- 7 **Backe die Mondküchlein 20 Minuten im Ofen** bis sie goldbraun sind.
- 8 **Lass die Küchlein abkühlen** und streue etwas Puderzucker darauf.