

Fluffige Quark-Puffer

Mit Portwein-Feigen-Kompott



Zutaten

- 1 TL Rosa Pfeffer, ganz
- ¼ Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 200 ml roter Fruchtsaft
- 250 ml Portwein
- ¼ Vanilleschote
- 8-10 Feigen, ca. 450 g
- 1 geh. TL Speisestärke

- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- etwas Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 100 g b*Quark
- Raps-Kernöl „Buttergeschmack“
- Puderzucker z. Bestreuen

Zubereitung

4-5 Pfefferbeeren mit dem Messerrücken zerdrücken. Mark aus der Vanilleschote auslösen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Fruchtsaft und Portwein ablöschen. Zerdrückte Pfefferbeeren, die Vanilleschote- und -mark zugeben. Bei starker Hitze in 10-15 Minuten auf ca. die Hälfte einkochen.

Die Feigen waschen, trockentupfen, putzen und sechsteln. Speisestärke mit etwas Fruchtsaft anrühren und die Flüssigkeit damit binden. Etwa 5 Minuten weiter köcheln lassen, dann von der Kochstelle nehmen, Feigen und restliche Pfefferbeeren in die Sauce geben. Das abgekühlte Kompott bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft cremig steif schlagen. Eigelbe mit Zucker weißcremig aufschlagen. Quark hinzufügen und unterrühren. Das Mehl zügig einarbeiten. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Je Puffer 1 EL Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb backen.

Die fertigen Puffer mit Puderzucker bestreuen. Am besten noch lauwarm zusammen mit dem Feigen-Kompott und etwas halbsteife geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.

(Wer eine Poffertje/Aebleskiver Pfanne besitzt, kann die Puffer auch darin ausbacken: Die Mulden jeweils mit Rapsöl fetten und pro Poffertje 1 gehäuftem TL Teig hineingeben. Sobald sich kleine Bläschen auf der Teigoberfläche bilden, können die Puffer gewendet und nochmals kurz weiter gebacken werden.)