

## Quark Rohrnudeln

### Zutaten für den Teig:

<b>500 g</b>	Quark
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>3</b>	Eier
<b>125 g</b>	Mehl

### Zutaten für die Backflüssigkeit:

<b>1/4 l</b>	lauwarme Milch
<b>3 EL</b>	zerlassene Butter
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>Ein paar</b>	Zitronenschalen

### Zubereitung:

Quark, Eier, Salz und Mehl in einer Schüssel gut verrühren.

Alle Zutaten der Backflüssigkeit in die Auflaufform geben und leicht erhitzen bis die Butter zerlaufen ist. Quarknudeln mit einem Löffel ausstechen, in die Backflüssigkeit setzen.

Bei 200 Grad – 30 Min. backen

Quark Rohrnudeln können beim Servieren mit Zimtzucker bestreut werden, es kann Kompott dazu gereicht werden.

Jolanda Haisermann