

Quarkknockerl mit Heidelbeeren

1 Ei
150 g Rahmquark
100 g Sauermilch
70 g Mehl
1 Vanillestängel ausgekratzt
2 EL Vanillezucker

alles gut miteinander verrühren

kleinere Gratinform mit Butter ausstreichen

Masse in die Gratinform geben

bei 160° Umluft ca. 30 Min. backen

250 g Heidelbeeren
1 EL Vanillezucker
2 EL Kirsch

miteinander mischen, marinieren lassen

Puderzucker

Gratin mit Puderzucker bestäuben

1 dl Rahm

zu Schlagrahm schlagen oder aus dem Rahmbläser

Nocken abstechen auf Teller verteilen,
Heidelbeeren dekorativ dazu geben
mit einem Tupper Schlagrahm garnieren

