



Quarkpizokel

BY ANDREAS CAMINADA

ATELIER CAMINADA

Quarkpizokel

Quarkpizokel selbstgemacht. Andreas Caminada zeigt einen super Trick: die schnelle Variante für grosse Mengen.

29. April 2019



Zutaten

300 g Mehl
300 g Quark
4 Eier
Rosinen
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Aus Mehl, Quark und Eiern einen Teig herstellen und Luft darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Rosinen hinzufügen.
- 2.** Den Teig in einen Spritzbeutel geben und auf das Ofengitter über dem kochenden Wasser spritzen. Mit der Teigkarte durchstreichen. Kochen bis die Pizokel an der Oberfläche schwimmen.
- 3.** Mit Schnittlauch, brauner Butter und Schweizer Bergkäse servieren.