

Eiderstedter Quark-Futjes

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Ein Eiderstedter Landfrauenrezept aus alter Zeit, begehrt wie eh und je

Zutaten

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Magerquark
- 2 Päckchen Backpulver
- 500 g Weizenmehl
- 1/2 Tasse Wasser
- 250 g Rosinen
- 1 Bio Zitrone, hiervon der Saft und Abrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Der Futjes Teig:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, der Zucker sollte sich gut aufgelöst haben.

Schritt3

Den Quark und das gesiebte Mehl mit dem Backpulver nach und nach unterheben. Anschließend das Wasser mit den Rosinen unter arbeiten, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt4

Alles mit dem steif geschlagenem Eiweiß auflockern, vorsichtig in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, abgedeckt „aufgehen“ lassen.

Schritt6

Mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer den Teig in 180° C heißes Pflanzenfett portionieren, öfter drehen, goldgelb, appetitlich heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In Zucker oder Zimt-Zucker gewälzt servieren.

Schritt9

Regional wird auch gern „Rote Grütze“ dazu gereicht, üblich ist es auch die Rosinen durch Apfelstücke zu ersetzen.

Rezeptart: Friesische Rezepte, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** friesisch, quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eiderstedter-quark-futjes/>