



Lukullische Zeitreise: Süße Rezepte

Globuli

mit Honig für ca. 20 Kugeln

Römer

200g Weizengrieß

300g Magerquark

1 Prise Salz

Olivenöl

Honig

Nach Belieben: Mohn, Sesam, gehackte
Mandeln oder Pistazien

Zubereitung:

Den Grieß mit dem Magerquark gut verkneten und an einem kühlen Platz abgedeckt ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Dann die Masse nochmals durchkneten und mit den Händen kleine Kugeln formen (Durchmesser ca. 2 cm). Dann Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kugeln unter Wenden goldbraun backen.

Die fertigen Globuli aus der Pfanne nehmen und in warmen Honig tauchen (bestreichen). Anschließend je nach Geschmack die Kugeln in Sesam, Mohn oder gehackten Mandeln oder Pistazien wälzen.



Viel Spaß beim Backen und Kochen und Guten Appetit
wünscht Euch das Zeitreise-Team