

Rezept Quarkkeulchen

Rezept Quarkkeulchen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
500 g Magerquark
150 g Mehl
100 g Rosinen
2 Eier
1 EL Zucker
2-3 Prisen Salz
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
Öl zum Braten

Zubereitung:

Den Magerquark in einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit der Schale kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

Die Rosinen mit heißem Wasser überbrühen und 5 Minuten quellen lassen. Den Quark zu den Kartoffeln geben. Mehl, Eier, Zucker, Salz und Backpulver ebenfalls dazugeben.

Die Rosinen mit einem Küchentrepp trockentupfen und auch mit zur Masse geben.

Die Zutaten ordentlich verkneten. Bei Bedarf (wenn der Teig zu weich sein sollte) etwas Mehl dazugeben. Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Scheiben formen (Keulchen) und im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Die Keulchen mit Zucker und Zimt servieren. Dazu reicht man Apfelmus oder ein anderes Fruchtkompott.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch