Rezept

Sächsische Quarkkeulchen

Ein Rezept von Sächsische Quarkkeulchen, am 12.10.2024

Zutaten

75 g	Rosinen
2	Eier
75 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
100 g	Butterfett zum Braten
500 g	mehlig kochende Kartoffeln (am besten vom Vortag)
250 g	Speisequark
1 Msp.	Zimt
1 Prise	Salz
50 g	helles glutenfreies Mehl
	Zimt und Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit kochendem Wasser übergießen. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier mit Quark, Zucker, Zimt, Zitronenschale und Salz vermischen und zu den Kartoffeln geben. Das Mehl und die Rosinen mit der Kartoffelmasse gut verkneten.

2. Das Butterfett in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, in die Pfanne setzen und flach drücken. Die Quarkkeulchen von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und noch heiß servieren. Dazu passt hervorragend Vanillesauce oder Apfelkompott.