

Rezept

Quarkkeulchen

Ein Rezept von Quarkkeulchen, am 19.04.2024

Zutaten

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag	300-350 g Magerquark
150 g glutenfreies Mehl, hell	100 g Zucker
2 Eier (Größe M)	1 Päckchen Vanillezucker
Salz	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Rosinen	50 g gemahlene Mandeln
2-3 EL Rapsöl	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Quark, Mehl, 50 g Zucker, Eiern, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale zu einem Teig verkneten. Der Teig darf nicht zu weich sein, sonst noch etwas glutenfreies Mehl zufügen. Zum Schluss Rosinen unterkneten.
2. Aus dem Teig zwei Rollen von ca. 4 cm Ø formen und in 15 ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Quarkkeulchen in den gemahlene Mandeln wälzen.
3. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Quarkkeulchen darin bei mittlerer Hitze pro Seite in je ca. 3 Min. goldgelb braten. Das Zimtpulver mit dem restlichen Zucker mischen und die Quarkkeulchen damit bestreuen.