

Rezept

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Ein Rezept von Quarkkeulchen mit Apfelmus, am 25.03.2023

Zutaten

300 g Magerquark	500 g Kartoffelteig »halb und halb« (Kühlregal)
150 g Mehl	4 EL Zucker
30 g Haselnuss-Krokant	50 g Rosinen
1 Ei und 1 Eigelb	3 EL Butterschmalz
1 TL Zimt	500 g Apfelmus (Glas oder Tetrapak)
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Den Quark in einem Sieb 10 Min. abtropfen lassen. Inzwischen den Kartoffelteig in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern. Mehl, 2 EL Zucker, Krokant und Rosinen dazugeben. Ei und Eigelb verquirlen und mit dem Quark hinzufügen.
2. Alle Zutaten kurz durcharbeiten und in zwei Portionen teilen. Diese auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ovalen Rollen von 6-7 cm Ø formen. Die Rollen in 1,5 cm dicke Scheiben (Keulchen) schneiden, diese flach drücken.
3. In einer große Pfanne nacheinander je 1 EL Schmalz erhitzen, die Keulchen darin portionsweise von jeder Seite in 4 Min. goldbraun braten. Fertige Keulchen im Backofen bei 75° warm halten. Übrigen Zucker und Zimt vermischen, über die Keulchen streuen. Dazu das Apfelmus servieren.