

Rezept

# Quarkkeulchen mit Pflaumensauce

Ein Rezept von Quarkkeulchen mit Pflaumensauce, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>750 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	<b>250 g</b> Quark (Magerstufe)
<b>750 g</b> Pflaumen	<b>225 g</b> Zucker
<b>1</b> kleine Zimtstange	<b>3</b> Gewürznelken
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>50 g</b> Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche	1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
<b>50 g</b> Rosinen	Salz
2-4 EL Butterschmalz zum Braten	<b>1 TL</b> Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in 20-25 Min. weich kochen, heiß pellen und durch die Presse drücken, abkühlen lassen. Quark in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Für die Sauce Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und mit 150 g Zucker bestreuen, Zimtstange und Gewürznelken dazugeben. Pflaumen ca. 30 Min. Saft ziehen lassen. Dann Zitronensaft und 3-5 EL Wasser dazugießen, langsam aufkochen und offen ca. 10 Min. sanft kochen lassen, bis die Pflaumen zerfallen sind. Abkühlen lassen.
3. Quark, Eier, Mehl und 25 g Zucker unter die kalte Kartoffelmasse mischen. Zitronenschale, Rosinen und 1 Prise Salz zum Teig geben. Teig nochmals gut durchkneten und auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche keilförmige, gut handtellergröße und 2 cm dicke Keulchen formen.
4. In einer großen Pfanne jeweils etwas Butterschmalz erhitzen und die Keulchen auf jeder Seite in ca. 7 Min. goldbraun braten, fertige im Backofen bei 75° warm halten.
5. Restlichen Zucker und Zimt vermischen, die heißen Keulchen damit bestreuen und mit der Pflaumensauce servieren.