

## Rezept

# Sächsische Quarkkeulchen mit eingelegten Rosinen

Ein Rezept von Sächsische Quarkkeulchen mit eingelegten Rosinen, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>3 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>2 EL</b> Vanillezucker
<b>40 g</b> Rosinen	<b>1 kleine</b> Pellkartoffel vom Vortag (ca. 50 g)
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Magerquark
<b>1</b> Ei	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>50 g</b> Mehl	<b>1</b> Vanilleschote
<b>300 ml</b> Sauerkirschnektar	<b>100 ml</b> roter Portwein (oder Sauerkirschnektar)
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Stange</b> Zimt
<b>3</b> Sternanis	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>300 g</b> entsteinte Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt)	<b>25 g</b> Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Nach Belieben den Rum mit 50 ml Wasser und Vanillezucker aufkochen, die Rosinen dazugeben und abgedeckt über Nacht einweichen.
2. Am nächsten Tag die Kartoffel pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft von ½ Zitrone auspressen. Den Quark in ein sauberes Tuch geben und auspressen. Den Quark mit den Rosinen und der Kartoffel verrühren.
3. Ei und Puderzucker mit dem Schneebesen kurz aufschlagen und mit der Zitronenschale unter die Quarkmasse rühren. Das Mehl darübersieben und ebenfalls unter den Quark rühren. Die Masse mindestens 1 Std. ruhen lassen.
4. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschlitzen. Mit Sauerkirschnektar, Portwein, Zucker, Zimtstange und Sternanis in einen Topf geben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Die Gewürze entfernen.
5. Den Zitronensaft zum Kirschsud geben. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter den Sud rühren, dann einmal aufkochen. Die Sauerkirschen untermischen und alles abkühlen lassen.
6. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Quarkmasse mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben und bei kleiner Hitze in ca. 8 Min. auf jeder Seite goldbraun backen. Die Quarkkeulchen mit den Sauerkirschen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.