

Rezept

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

Ein Rezept von Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 1 Zimtstange | 1 langes Stück unbehandelte Zitronenschale |
| 2 Nelken | 100 g Zucker |
| 1 kg Äpfel (auch Fallobst) | 500 g Magerquark |
| 800 g große Pellkartoffeln vom Vortag (mehlig kochende Sorte) | 150 g Mehl |
| 1/2 TL Salz | 1 TL Backpulver |
| 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale | 100 g Rosinen |
| 2 Eier | 2 Päckchen Vanillezucker |
| Zimt und Zucker zum Bestreuen | 4 EL Butterschmalz |
| | Mehl für die Arbeitsfläche |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Für das Apfelmus die Zimtstange, Zitronenschale, Nelken und Zucker in 1/4 l Wasser 5 Min. kochen lassen. Die Äpfel waschen und vierteln, Blütenansatz und Stiel ausschneiden und 10 Min. in dem Gewürzsud kochen. Noch heiß durch die flotte Lotte drehen oder durch ein feines Sieb passieren.
2. Den Quark in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und fein in eine Schüssel reiben oder durch die Presse drücken. Das Mehl, Backpulver, Salz, Rosinen, Zitronenschale und Vanillezucker dazugeben. Die Eier verschlagen und mit dem Quark unter den Kartoffelteil mengen (nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse zäh!).
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig zu einer 6-8 cm dicken Rolle formen. In etwa 1,5 cm dicke Scheiben (Keulchen) schneiden und etwas flach drücken.
4. In einer großen Pfanne jeweils Butterschmalz erhitzen, die Keulchen von jeder Seite 4 Min. goldbraun braten. Mit Zimtzucker bestreuen und mit dem Apfelmus servieren.