

Rezept

Sächsische Quarkkeulchen mit eingelegten Rosinen

Ein Rezept von Sächsische Quarkkeulchen mit eingelegten Rosinen, am 09.06.2026

Zutaten

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