Quarkkeulchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

800 gr mehligk. Kartoffeln, 250 gr Magerquark, 2 Eier, 50 gr Mehl, 3 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Weintrauben, 0,5 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuß, 80 gr Butterschmalz, 50 gr Zucker zum Bestreuen, 1 Esslöffel Zimt.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und gut 20 Minuten gar kochen, noch heiß durch die Presse drücken und abkühlen lassen. Quark in ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb geben und gut abtropfen lassen. Mit dem kühlen Kartoffelmus, Eiern, Mehl und Zucker verrühren. Zitronenschale abreiben, Weintrauben mit kochendem Wasser übergießen und trockenreiben, beides mit Salz und Muskatnuß unter den Teig rühren. Zucker zum Bestreuen und Zimt vermischen.

Die Zubereitung:

Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu rund 5 cm großen, ovalen und fingerdicken Küchlein formen und in einer großen Pfanne im Butterschmalz von jeder Seite goldbraun braten, im Backofen bei 80° warm halten. Vor dem Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de