

25. September 2010

## Sächsische Quarkkeulchen

Kathrin hat mit ihrem verbloggten Quarkkeulchen-Rezept meine Erinnerung an Kindheitstage geweckt. Nicht nur das. Der Appetit darauf hat mich in den letzten Tagen so umgetrieben, dass ich sie nun mit wenigen Veränderungen im Rezept nachgekocht habe. Wer diese Spezialität nicht kennt, sollte sie unbedingt ausprobieren. Wer sie kennt, auch. Mit Zucker und/oder Apfelmus ein Traum!

- 200 g Kartoffeln
- 150 Quark
- 30 g Weizenmehl 405
- 2 Esslöffel Rosinen
- 1/2 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale

Die Kartoffeln kochen, pellen und mit der Gabel (oder Kartoffelpresse) fein zerdrücken.

Dann die übrigen Zutaten zugeben und zu einem formbaren, lockeren Teig verkneten. Je nach Kartoffelsorte muss der Mehllanteil noch etwas angepasst werden.

Den Teig zu einer ca. 4-5 cm dicken Rolle formen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden, die in Pflanzenöl 5-8 Minuten goldbraun gebraten werden.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

