



Traditionelle Quarkkeulchen nach Omas Rezept



Zutaten

Für die Quarkkeulchen

| | |
|-------|--|
| 500 g | mehligkochende Kartoffeln |
| 250 g | Magerquark |
| 50 g | Weizenmehl (Type 405) + etwas zum Wälzen |
| 25 g | Zucker |
| 1 | Ei (Größe M) |
| 1 | Zitrone |
| 2 EL | Butterschmalz |

Für den winterlichen Apfelmus

| | |
|--------|----------------|
| 1 Glas | Apfelmus |
| 1 | Sternanis |
| 1 Pck. | Vanillinzucker |
| 1 TL | Zimt |

Für das Topping

| | |
|------|--------------|
| 1 EL | Zucker, weiß |
| 1 EL | Zimt |

Sonstiges

Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1523 kJ, 364 kcal, 63 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 7 g Fett, 73 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Hast du schonmal sächsische Quarkkeulchen gegessen? Wenn nicht, dann wird es Zeit! Das deutsche Traditionsgericht aus Kartoffeln und Magerquark ist ein süßes Hauptgericht, welches unglaublich gut schmeckt. Unsere Quarkkeulchen haben wir zudem mit selbstgemachtem winterlichem Apfelmus, Zimt und Zucker serviert. Wir zeigen dir, wie du diese leckeren Quarkkeulchen nach Omas Rezept ganz einfach selber machst. So einfach geht's:

Step 1:

Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Danach gießt du die Kartoffeln ab und drückst sie noch heiß durch eine Kartoffelpresse. Alternativ kannst du auch einen Kartoffelstampfer benutzen. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen oder diesen Schritt einfach am Vortag machen.

Step 2:

Für den winterlichen Apfelmus kannst den Apfelmus zusammen mit Sternanis, Vanillinzucker und 1 TL Zimt in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Beiseite stellen und ziehen lassen. Dann den Sternanis herausnehmen. Als nächstes trennst du das Ei und gibst das Eigelb zusammen mit Quark, Mehl und Zucker zur Kartoffelmasse. Dazu kommt der Zitronenabrieb von einer Zitrone. Nun knetest du alles mit den Händen, oder alternativ einer Küchenmaschine, gut durch und formst aus der Masse kleine Taler. Die Taler wendest du anschließend kurz in Mehl.

Step 3:

Im nächsten Schritt in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, darin die Quarkkeulchen von jeder Seite leicht braun ausbacken. Zum Schluss mit Zimt und Zucker bestreuen, mit Apfelmus servieren und warm genießen!