Sächsische Quarkkeulchen mit Kartoffeln - Original DDR-Rezept

Zutaten für 12 kleine Quarkkeulchen

- 500 g Kartoffeln (gekocht)
- 375 g Magerquark
- 150 g Weizenmehl
- 65 g Zucker (wahlweise zuckerfrei)
- 2 Eier (klein)
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- Rosinen (nach Belieben)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Lege dir alle Zutaten für die Quarkkeulchen bereit. Die Kartoffeln für die Quarkkeulchen kochst du am besten schon als Pellkartoffeln am Vortag. Auf jeden Fall sollten sie abgekühlt sein.

2. Presse die geschälten Kartoffeln oder reibe sie klein. (*Thermomix: 30 Sek. / Stufe 7*)

3. Mische sie mit dem Quark, Mehl, Zucker, den Eiern, der geriebenen Zitronenschale und einer Prise Salz. Der Teig sollte nicht zu feucht sein - wenn das der Fall ist, gibst du noch etwas Mehl oder Grieß dazu. (*Thermomix: 2 Min. / Knetstufe*)

4. Knete die Rosinen unter den Teig.

5. Forme aus dem Quarkteig eine lange Rolle.

6. Schneide etwa 1,5 cm dicke Scheiben, drücke sie etwas platt.

7. Brate die Quarkkeulchen in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun.

8. Serviere die Quarkkeulchen mit Apfelmus oder bestreut mit Zimt und Zucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.