

# **Uroma Lottis Quarkspitzen mit Kartoffeln**

#### Zutaten

- 500 g Magerquark
- 500 g Weizenmehl
- 500 g Kartoffeln
- 6 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone (den Saft und die Schale davon)
- 100 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1,5 Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- 100 g Rosinen



#### **Zum Frittieren**

Sonnenblumenöl

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 75 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Pelle sie dann und zerdrücke sie. Lasse sie etwas abkühlen.
- 2. Mische die Kartoffeln mit dem Mehl, Quark, Eiern, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Margarine, Zucker, Backpulver und Salz. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
- 3. Knete nun nach Belieben Rosinen unter.

### Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



- 4. Erhitze das Öl in einem kleinen Topf. Die richtige Temperatur kannst du mit einem Holzstäben testen. Bilden sich daran Blasen, wenn du es ins das Öl hältst, ist sie perfekt.
- 5. Gib nach und nach teelöffel-große Teigportionen hinein. Die Quarkkeulchen entwickeln ihre unterschiedlichen Formen automatisch im Topf.