

## 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

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 60 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	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.

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.