

Uroma Lottis Quarkspitzen mit Kartoffeln



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 65 Quarkspitzen:

- 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

So machst du Quarkspitzen selber

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Pelle sie dann und zerdrücke sie. Lasse sie etwas abkühlen.

2. Mische die zerdrückten Kartoffeln mit allen anderen Zutaten und knete sie gründlich zu einem geschmeidigen Teig.
3. Erhitze das Öl in einem kleinen Topf und gib nach und nach teelöffelgroße Teigportionen hinein. Die Quarkkeulchen entwickeln ihre unterschiedlichen Formen automatisch im Topf.
4. Wenn die Quarkspitzen braun werden, kannst du sie mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Backpapier in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Vor dem Verzehr bestreust du sie noch nach Belieben mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

