

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Quarkkeulchen

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)	3 Eier
500 g Magerquark	100 g Rosinen
100 g Zucker	1 Bio-Zitrone
150 g Mehl	1 Päckchen Vanillezucker, Zimt

Vorbereiten:

- Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
  - Den Quark abtropfen lassen.
  - Die Schale der Bio-Zitrone abreiben.
  - Die Kartoffeln mit dem Quark mischen.
  - ½ Teelöffel Salz, Zucker, Mehl, Eiern, Rosinen und Zitronenschale zur Kartoffel Quarkmasse geben und verrühren.
  - Teig zu einer Rolle formen und 1,5 cm dicke Keulchen schneiden.
  - die Keulchen in Butterschmalz von jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten.
  - Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen.
- Die Keulchen darin wenden.

Dazu passen Apfelmus, Früchtekompott und Preiselbeeren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer