



Faasend-Quarkkeulchen mit selbstgemachtem Birnenkompott

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 Birnenkompott.

Birnen schälen (Williams Christ oder Gute Luise), in Würfel schneiden

- mit Zucker im Topf schmelzen lassen, Schuss Wasser dazu