

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
Die Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

## Quarkkeulchen mit heißen Himbeeren

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)	100 g Rosinen
500 g Magerquark	1 Bio-Zitrone
100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker, Zimt
150 g Mehl	200 g Himbeeren
3 Eier	Butter, Zucker für Himbeeren

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 heiße Himbeeren.

- Butter und Zucker im Topf zu hellem Karamell schmelzen lassen, Schuss Wasser und die Himbeeren dazu, einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

Mit der Quarkkeulchen anrichten.