

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 10-14 Uhr.

Zimt - Quarkkeulchen mit heißen Kirschen

Zutaten für 4 Personen:

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

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 reichlich Zimt vermischen.
- Die Keulchen darin wenden.

Dazu heiße Kirschen.

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

Mit der Quarkkeulchen anrichten.