

The logo for Radio Salü 101,7 features the text 'RADIO SALÜ' in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. To the right of this is a yellow triangle containing a white circle with a black lightning bolt symbol. Further right, the frequency '101,7' is written in a bold, black, sans-serif font on a white rectangular background.

**RADIO SALÜ**



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

## Quarkkeulchen mit selbstgemachtem Apfelmus

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.

Apfel schälen (Boskop), mit Zucker im Topf schmelzen lassen,  
ggf. Apfelsaft dazu