

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 number '101,7' is displayed 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.

## 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.