



QUARKKEULCHEN (SACHSEN)

Zutaten:

500g Pellkartoffeln (mehlig kochend)
250g Quark
50g Mehl
75g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
75g Rosinen
Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu feucht sein, etwas Mehl zusätzlich unterkneten. Aus dem Teig formt man „Keulchen“ (Kügelchen). Diese werden dann auf etwas 1cm Dicke und 7-8cm Durchmesser flach gedrückt und im heißen Butterschmalz ausgebacken, bis sie goldbraun sind. Man isst sie gerne mit Zucker und Zimt oder Apfelmus.