

Quarkkälchen

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Quark
- 200 g (und mehr) Mehl
- 65 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- etwas Zitronenaroma oder abgeriebene Zitronenschale
- 50 g Rosinen
- Bratfett

Zubereitung

Die Kartoffeln werden mit Schale ca. 20 Minuten gekocht, dann gepellt und mit einer Quetsche zerkleinert. Die Kartoffelmasse sollte zur weiteren Verarbeitung kalt sein, es eignen sich also auch Pellkartoffeln vom Vortage.

Die Kartoffelmasse wird mit Quark, Mehl, Ei und Gewürzen zu einem Teig verarbeitet, der nicht mehr feucht sein sollte, evtl. kann Mehl dazugegeben werden. Zum Schluss werden die Rosinen untergerührt.

Aus dem Teig wird eine Rolle geformt und es werden 2 cm dicke Scheiben von der Rolle abgeschnitten, etwas flach gedrückt, in Mehl gewälzt und beidseitig goldbraun gebraten

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Anrichtung

Die Quarkkälchen werden mit Zimtzucker oder mit Zucker und Salz serviert.

