

Sächsische Quarkkeulchen

Spezialität aus Sachsen nach Omas Rezept

Ein leckeres und einfaches Rezept aus Omas Küche für alle Liebhaber von Süßspeisen – Kinder lieben dieses Essen genauso wie Erwachsene.

Zutaten:

- ca. 800g Kartoffeln
- 500 g Quark
- 150 g Mehl
- 100 g Rosinen
oder je nach Geschmack
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Brise Salz
- 1 TL Backpulver
- Fett zum Ausbacken in der Pfanne



Zubereitung Sächsische Quarkkälchen

Die Kartoffeln werden mit Schale garg gekocht. Anschließend die gekochten Pellkartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen (auch Pellkartoffeln vom Vortag lassen sich gut verwenden). Nun können die Kartoffeln geschält werden und durch die Kartoffelpresse gedrückt werden. Die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und einige Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Mehl, Quark, Eier, Zucker, Salz und Backpulver zu den Stampfkartoffeln hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die trocken getupften und leicht bemehlten Rosinen in den Teig geben.

Aus dem Teig werden nun kleine Kälchen geformt und leicht plattgedrückt. In der Zwischenzeit Fett in der Pfanne heiß werden lassen und hier die Kälchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Beilagen:

Besonders lecker schmecken die Quarkkälchen gleich frisch aus der Pfanne mit Zucker bestreut und Apfelmus.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Daphne und Doris
sachsen.tours

