



Rezeptempfehlungen von www.die-infoseiten.de

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
175 g Mehl
100 g Rosinen – oder je nach Geschmack
2 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Fett zum Ausbacken in der Pfanne

Zubereitung Sächsische Quarkkälchen

Die Kartoffeln werden mit Schale gar 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. Nun die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und einige Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Mehl, Quark, Eier, Zucker, Salz und Backpulver zu den Stampfkartoffeln hinzu geben 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 platt gedrückt. In der Zwischenzeit Fett in der Pfanne heiß werden lassen und hier die Kälchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Dazu:

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

Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de

