

Quarkkeulchen

Zutaten:

500 g Pellkartoffeln, 500 g abgetropfter Magerquark, 150 g Mehl, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eigelb, Abrieb von einer halben unbehandelten Zitrone, Butterschmalz zum Braten, Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen, pellen und mit einem Stampfer fein zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen.

Aus dem Teig gleich große Quarkkeulchen formen und in dem heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbraten. Kurz vor dem Servieren alle Quarkkeulchen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!