

DEUTSCHLAND

Anja Rotte kocht Sächsische Quarkkeulchen

Zutaten für 4 Personen:

Quarkkeulchen:

630 g Pellkartoffeln

200 g Quark

40 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

½ Packung Backpulver (7,5 g)

½ ausgepresste Zitrone und Abrieb

120 g Mehl

Öl zum Ausbacken

Zimt/Zucker

Apfelmus:

500 g geschälte, entkernte Äpfel

100 ml Wasser

75 g Zucker

½ Zitrone und Abrieb

½ Zimtstange

½ Vanilleschote

2 Nelken



Quarkkeulchen:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und vermengen. Öl erhitzen, aus dem Teig mit feuchten Händen Keulchen formen und goldgelb bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen. Mit Zimt/Zucker bestreuen. Die Menge ergibt 13 Quarkkeulchen à 75 g.

Apfelmus:

Äpfel, Wasser, Zucker, ausgepresste Zitrone und Abrieb in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen und zu den Äpfeln dazugeben. Die Gewürze in ein Teesäckchen legen, zubinden und zu den Äpfeln geben. Alles zusammen ungefähr 30 Minuten köcheln lassen, dazwischen immer wieder umrühren, bis die Äpfel zu Mus gekocht sind. Dann das Säckchen entfernen.

Hayas Tipp:

Den Quark richtig schön aufschlagen und auf den Teller schlagen/spritzen, damit sich ein etwas künstlerisches Muster ergibt. Da geht auch mal etwas daneben, aber das sieht am Teller cool aus.

