Quarkkeulchen

Zutaten

- 375 g gekochte Kartoffeln
- 200 g Quark 20%
- 50 g Mehl Type 550
- 25 g Zucker
- 2 PK Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Außerdem

- Kokosfett zum Braten
- 15 g Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

- Die gekochten und geschälten Pellkartoffeln mit einer feinen Reibe reiben und abkühlen lassen.
- Kartoffeln, Quark, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Aus dem Teig ca. 1 cm dicke Taler formen und diese kurz in Mehl wenden.
- Fett in einer Pfanne erhitzen und die Quarkkeulchen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.
- Nach dem Backen die Quarkkeulchen mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Portionsgröße: 10 kleine Quarkkeulchen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 4–5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©