

Sächsische Quarkkeulchen

Gusspfanne oder Edelstahl-Antihaftpfanne

Zutaten:

500 g Wasser
½ TL Salz
750 g Kartoffeln, in Stücken
375 g Magerquark
150 g Weizenmehl Typ 550
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz

Butterschmalz zum Braten

Zimtzucker zum Wälzen



Zubereitung:

Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und die Kartoffeln mindestens 2 Stunden (am Besten über Nacht) auskühlen lassen.

Nach der Abkühlzeit die Kartoffeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Magerquark, Mehl, Zucker, Vanillezucker Ei und 1 Prise Salz zugeben und 30 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten dabei mit dem Spatel unterstützen.

Die Teigunterlage gut bemehlen und mit dem großen Edelstahlportionierer gleich große Teigkugeln auf die Teigunterlage portionieren. Nun mit bemehlten Händen ca. 20 ovale Keulchen formen. Butterschmalz in der Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Keulchen darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Zimtzucker wenden und je nach Wunsch mit Apfelmus servieren.

Verwendete Produkte: gusseiserne Bratpfanne oder Edelstahl-Antihaftpfannenbräter, Snack & Dip Set Stoneware

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN