

Quarkkeulchen

Zutaten (für 3 Pers.)

500 g	Gekochte Pellkartoffeln vom Vortag
375 g	Magerquark
130 g	Glutenfreies Mehl z.B. Schär Farine
65 g	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
50 g	Rosinen (optional)
Zitronenabrieb einer halben Zitrone	
Rapsöl zum Anbraten	

Zubereitung

Die Kartoffeln vom Vortag schälen, reiben oder pressen und mit Quark, glutenfreiem Mehl, Zucker, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte noch etwas feucht sein, damit die Quarkkeulchen am Schluss nicht zu trocken werden. Zuletzt die Rosinen einarbeiten und den Teig entweder zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden oder mit der Hand kleine flache Puffer machen und in heißem Öl braten. Die Quarkkeulchen nicht auf höchster Stufe braten, weil sie dann zu schnell braun werden und innen noch roh sind. Am besten die Pfanne mit einem Deckel abdecken, so ziehen die Quarkkeulchen nach und sie sind außen schön gebräunt und innen durch.

Servieren Sie dazu Apfelmus/Apfelkompott und Puderzucker.

