

Quark-Keulchen

Für 4 Portionen

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	40 g Rosinen
4 El Rum	130 g Magerquark	2 Eier (Kl. M, getrennt)
1 Eigelb (Kl. M)	50 g Mehl	80 g Zucker
1 Tl Vanillezucker	2 El Butterschmalz	Puderzucker

Die Kartoffeln am besten am Vortag in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Abkühlen lassen. Die Rosinen im Rum einlegen. Die Kartoffeln pellen, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken (oder auf einer feinen Reibe reiben). Den Quark in einem Tuch vorsichtig ausdrücken. Mit den Eigelben zur Kartoffelmasse geben. Mehl zugeben und alles gut verrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz leicht aufschlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Das aufgeschlagene Eiweiß und die eingeweichten Rosinen unter die Kartoffel-Quark-Masse heben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffel-Quark-Masse esslöffelweise hineingeben und bei mittlerer Hitze insgesamt 8 Quarkkeulchen pro Seite 2–3 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010