

Gisela Uhlen: Sächsische Quarkkälchen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/gisela-uhlen-saechsische-quarkkeulchen/

Zutaten:

- ca. 1kg Kartoffeln
- 500g Quark
- 2 Eier
- 100g Rosinen
- 150-200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80g Zucker
- 1 TL Salz
- abgeriebene Schale 1 Zitrone
- Öl zum Braten
- Zimt & Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl darübersieben, Quark, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenschale dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Die Rosinen trockentupfen, mit etwas Mehl bestäuben und unter den Teig mischen. Aus dem Teig 2 Rollen formen und je in Scheiben schneiden. Daraus dann mittelgroße Knödel formen und etwas flachdrücken.

Die Kälchen in erhitztem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb braten.

Zum Verzehr Zimt/Zucker oder Apfelmus reichen.

Rezept: Gisela Uhlen

Quelle: alfredissimo! 22.11.1996