

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Das brauchst du für Quarkkeulchen

1400 g Kartoffeln
600 g Magerquark
200 g Mehl
60 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
2 EL Zitronensaft
Etwas Öl zum Ausbacken, Puderzucker zum Bestäuben

Das brauchst du für Apfelmus

6 mittelgroße süße Äpfel
3 EL Zucker
1 TL Zimt
1/4 l Apfelsaft

So wird es gemacht

Wir beginnen mit dem Apfelmus. Dazu die Äpfel gründlich waschen, schälen und entkernen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf die drei Esslöffel Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Äpfel zugeben und mit Apfelsaft aufgießen. Die Äpfel 10 Minuten weich kochen. Anschließend nur leicht pürieren, das aber noch Stücke erkennbar sind. Den Apfelmus abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, anschließend in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, auskühlen lassen. Diesen Schritt am besten schon am Vortag machen. Am Folgetag die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Quark, Zucker, die Eier und den Zitronensaft zugeben. Zu einem glatten Teig rühren. Nun gleichmäßige Bratlinge formen. Kurz in Mehl wälzen und in heißem Öl von beiden Seiten ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Wenn du es gern herzhaft magst, dann kannst du nach Belieben herzhafte Zutaten wie Bacon oder Zwiebeln mit in die Kartoffelmasse geben.



Dauer
1 Stunde



Aufwand
Mittel

Kuechen
SCHNACK.DE