



Quarkkeulchen mit Kompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell sächsisch regional, einfach lecker...

Zutaten

- Für die Quarkkeulchen:
- 300 g gekochte Pellkartoffeln am Vortag gekocht und geschält
- 130 g magerer Bio Quark, ausgedrückt
- 2 ganze Eier, getrennt
- 1 Eigelb
- 50 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 40 g Rosinen am Vortag in Rum eingelegt
- Butterschmalz zum Heraus braten
- 400 g frische Pflaumen - oder Kirschen Für das Kompott

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die kalten Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben, den Quark in einem Küchentuch trocken ausdrücken und zu den geriebenen Kartoffeln geben.

Schritt3

Ebenso das Mehl und 3 Eigelbe, alles gut miteinander verrühren und die eingeweichten Rosinen unterheben.

Schritt4

2 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und unter die Masse heben.

Schritt5

In heißem Butterschmalz ca. 8 - 10 Esslöffel voll geben, etwas andrücken, goldbraun von beiden Seiten heraus braten; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Puderzucker bestreut und mit einem Pflaumen - oder Kirschkompott zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkkeulchen-mit-kompott/>