



... schmeckt einfach lecker!

## Sächsische Quarkkeulchen

Zutaten (4 Personen):

- 700 g kalte, abgekochte, abgepellte Kartoffeln,
- 100 g Weizenmehl
- 1-2 Eier
- 1/2 TL Salz
- 60 g Zucker
- 30 g Korinthen
- 40 g Rosinen
- 400 g Quark (Magerstufe)
- 1 TL Backpulver
- etwas Zitronenschale
- Zum Ausbacken: Schmalz oder Butterschmalz
- zum Bestreuen: 100 g Zucker und 1 Messerspitze Zimt

### Zubereitung:

Die Kartoffeln reiben oder durch eine mittlere Wolfscheibe drehen. Gesiebtetes Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale, verquirltes Ei, Rosinen, Korinthen, Quark und Backpulver zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.

Nebenher das Backfett vorheizen.

Aus dem Keulchenteig tassenrunde, 1 cm dicke Plätzchen ausstechen, die man in ca. 180 Grad heißem Backfett beidseitig goldgelb ausbackt.

Keulchen vom Fett abtropfen lassen und heiß mit Zimtzucker bestreuen.

Dazu Dunstobst oder Apfelmus reichen.