Artikel vom 13.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:35 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-quarkkeulchen

Kartoffel-Quarkkeulchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 Stück):

300 g mehlig kochende Kartoffeln

100 g Quark

100 g Mehl

1 Ei

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zucker und Zimt zum Bestreuen

Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale in Wasser, ohne Salz, circa 20 Minuten gar kochen, abgießen, gut ausdämpfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Quark zu den Kartoffeln geben. Ei, Mehl, Zucker und Salz zur Kartoffel-Quark-Masse geben und alles gut miteinander vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, dann den Teig in sechs Portionen teilen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Apfelmus.

Nadine Hörster