Quarkkeulchen

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 650g Kartoffel(n)
» 200g Mehl
» 300g Quark
» Salz
» 50g Zucker
» abger. Zitronenschale
» 2-3 Ei(er)
» Rosinen
» Zucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln mit dem Mehl locker vermengen und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten.

2. Keulchen aus dem Teig formen und in heißem Fett goldbraun braten. Das Gebäck mit Zucker bestreuen und servieren.

angelegt am: 05.11.2006 Rezept-Nr: 2175

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke