Süße Kartoffelbällchen mit Rosinen

Kartoffel-Gerichte » Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 30g Rosinen
» 250g Kartoffel(n)
» 60g Mehl
» 125g Quark
» 1 Prise Salz
» 40g Zucker
» 2TL Zitronensaft
» 2 Ei(er)
» 20g gem. Mandeln
» 2EL Butter/Margarine
» 1/2TL Zimt

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Rosinen unter heißem Wasser in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Kartoffeln waschen, ca. 20min garen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Knollen durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Mehl, Quark, Salz, 20g Zucker, Zitronensaft, Eiern, Mandeln und Rosinen verkneten. Bällchen aus je 1EL Teig formen und etwas flach drücken.

2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und die Kartoffelbällchen darin bei schwacher Hitze in 5-10min goldbraun braten.

3. Zimt und 20g Zucker mischen. Kartoffelbällchen auf Tellern anrichten und mit Zimt-Zucker bestreuen. Nach Wunsch mit Rosinen, Mandelblättchen und Puderzucker garnieren.

Dazu schmeckt Vanillesoße.

Nährwerte: 260kcal/E11g/F10g/KH28g pro Person

angelegt am: 10.10.2002 Rezept-Nr: 184

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