

# 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