

Quark - Kälchen

Kategorien: Küche, Dessert, Warm, Pfanne, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Gekochte Kartoffeln
250	Gramm	Quark
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Pack.	Vanille-Zucker
75	Gramm	Rosinen
		Salz

Anleitung:

Die gekochten Kartoffeln erkalten lassen, schälen und reiben. Den Quark mit Kartoffeln, Mehl, Zucker, Ei, Vanille-Zucker und einer Prise Salz vermischen und die Rosinen dazugeben. Den Teig mit bemehlten Händen zu einem Laib formen und davon handtellergrösse Scheiben abschneiden und in heissem Öl beidseitig goldbraun braten. Die Quarkkälchen können dann mit Zucker und/oder Zimt bestreut werden.