THE FLYING SCHLEMMER

QUARKKEULCHEN

Ein Rezept von Sternekoch Robert Rädel / Oben / Heidelberg

Zutaten:

- 500 g Magerquark (gut abgetropft)
- 2 Eier
- 50 g Zucker (nach Geschmack auch etwas mehr)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl (Type 405)
- 100 g gekochte, mehligkochende Kartoffeln (kalt, fein zerdrückt)
- 1 TL Backpulver
- Etwas Zitronenabrieb (optional)
- Butterschmalz oder neutrales Öl zum Ausbacken
- Zum Bestreuen: Zucker und Zimt oder Puderzucker

Zum Podcast

THE FLYING SCHLEMMER

QUARKKEULCHEN

Ein Rezept von Sternekoch Robert Rädel / Oben / Heidelberg

Zubereitung:

- Quark vorbereiten: Den Quark in ein sauberes Küchentuch geben, etwas ausdrücken, damit er nicht zu feucht ist.
- Teig mischen: Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb verrühren. Kartoffeln fein zerstampfen und unterheben.
- Mehl & Backpulver einarbeiten: Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach zum Quark geben und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verarbeiten.
- Formen: Arbeitsfläche bemehlen, Teig in Portionen teilen und zu kleinen, flachen Küchlein (ca. 1 cm dick) formen.
- Ausbacken: In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Quarkkeulchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten (ca. 2-3 Min. pro Seite).
- Servieren: Warm mit Zimt-Zucker oder Puderzucker bestreuen. Dazu passen Apfelmus, Beerenkompott oder Vanillesoße.

Zum Podcast