



# Quarkkeulchen mit Kompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell sächsisch regional, einfach lecker...

## Zutaten

- Für die Quarkkeulchen:
- 300 g gekochte Pellkartoffeln am Vortag gekocht und geschält
- 130 g magerer Bio Quark, ausgedrückt
- 2 ganze Eier, getrennt
- 1 Eigelb
- 50 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 40 g Rosinen am Vortag in Rum eingelegt
- Butterschmalz zum Heraus braten
- 400 g frische Pflaumen - oder Kirschen Für das Kompott

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die kalten Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben, den Quark in einem Küchentuch trocken ausdrücken und zu den geriebenen Kartoffeln geben.

### Schritt3

Ebenso das Mehl und 3 Eigelbe, alles gut miteinander verrühren und die eingeweichten Rosinen unterheben.

#### **Schritt4**

2 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und unter die Masse heben.

#### **Schritt5**

In heißem Butterschmalz ca. 8 - 10 Esslöffel voll geben, etwas andrücken, goldbraun von beiden Seiten heraus braten; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Mit Puderzucker bestreut und mit einem Pflaumen - oder Kirschkompott zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkkeulchen-mit-kompott/>