

Kartoffel-Quarkkeulchen

500 g Pellkartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehligkochend)	waschen, kochen, pellen und durch die noch heiß durch die Kartoffelpresse geben.
	Gemeinsam mit
250 g Quark	und
2 Eiern	und
50 g Mehl	und
50 g Zucker	und
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	und
$\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale	in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
75 g Rosinen	mit kochendem Wasser übergießen und ca. fünf Minuten quellen lassen, abtropfen, mit etwas Mehl bestäuben und unter den Teig kneten.
Butter	in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Klöße von etwa fünf Zentimetern Durchmesser abstechen. In der Pfanne etwas flachdrücken und von beiden Seiten etwa drei bis vier Minuten braten.

Tipp: Zu dieser Spezialität aus Sachsen passen Zimt und Zucker oder Kompott.

