



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/21

**QUARKKEULCHEN
MIT APFELMUS**

KULINARISCHE OSTALGIE

Paul Ullrich AG

QUARKKEULCHEN MIT APFELMUS

Zutaten

Keulchenteig

400g	Magerquark
400g	Kartoffeln, festkochend
80–120g	Mehl
40g	Zucker
3 EL	Rosinen
5 EL	Rum vom Fass
¼ Schote	Vanille
1	Eigelb
¼	Orange oder Zitrone
4 EL	Butterschmalz oder
250ml	neutrales Öl zum Frittieren

Zum Wenden

40g	Haselnüsse, gemahlen
20g	Zucker
5g	Zimt

Apfelmus

4–5	Äpfel, säuerlich
100ml	Wasser oder Apfelsaft
1	Zimtstange
1	Sternanis
30–50g	Zucker

Zubereitung

Magerquark in ein Passiertuch geben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Rosinen für eine Stunde in Rum einlegen. Kartoffeln schälen und in einem grossen Topf Salzwasser weich kochen. Anschliessend die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem abgetropften Quark verkneten. Die in Rum eingelegten Rosinen dazugeben. Der Rum kann für einen Drink oder ein anderes Gericht weiterverwendet werden. Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen und zusammen mit einem Eigelb und dem Zucker zur Quarkmasse hinzugeben. Orangen- oder Zitronenschale abreiben und begeben.

Den Teig mit Mehl etwas eindicken, um ihn besser formen zu können. Teig mit zwei Löffeln formen und diese direkt ins heisse Öl geben und frittieren, bis sie auf beiden Seiten goldgelb sind. Eine andere Variante: die Keulchen als «Plätzchen» in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz ausbacken. Anschliessend die Quarkkeulchen in der Haselnuss-Zucker-Zimt-Mischung wenden.

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Wasser oder Apfelsaft und Äpfel in einem Kochtopf zum Kochen bringen, Zimtstange und Sternanis dazugeben. Hitze auf ein Minimum reduzieren und mit Deckel schliessen. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind, mit Zucker abschmecken. Den Kompott pürieren, vorher Zimtstange und Sternanis entfernen. Das fertige Apfelmus mit den Quarkkeulchen servieren – guten Appetit!

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen