

Quarkkeulchen mit karamellisierten Apfelspalten

500 g	Magerquark
800 g	gekochte Pellkartoffeln
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
1	Zitrone
100 g	Rosinen
2	Eier
	Butterschmalz zum backen
	Zimt & Zucker

Für die Apfelspalten

2	Äpfel
100 g	Zucker
4 cl	Rum

Zubereitung

Den Quark abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und fein in eine Schüssel reiben oder durch die Presse drücken. Das Mehl, den Quark, Salz, Vanillemark, ggf. Rosinen und Zitronenschale dazugeben. Die Eier verquirlen und hinzufügen. Den Kartoffelteig kurz durcharbeiten (nicht zu lange, sonst wird die Masse zäh!) und auf einem bemehlten Brett zu einer ovalen, 6-8 cm dicken Rolle formen. In etwa 1 ½ cm dicke runde Scheiben (Keulchen) schneiden und diese flachdrücken.

In einer großen Pfanne 2-3 EL Butterschmalz erhitzen und die Keulchen von jeder Seite 4 min. goldbraun braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Zimt & Zucker bestreuen.

Die Äpfel waschen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wenn der Zucker leicht goldbraun ist, die Apfelspalten zugeben und schwenken.

Nach ca. 2 Min. den zimmerwarmen Rum zugeben und flambieren.

Mit den Quarkkeulchen auf einem Teller anrichten.

