



# Quarkkeulchen mit Brombeer-Soße

 4 PERSONEN  60 MIN  SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 750 g mehlig Kartoffeln
- 250 g **Unser Speisequark**
- 150 g Brombeeren
- 80 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Anisstern
- 2 Gewürznelken
- Apfelsaft
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 2 Pck. Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- **Unsere Butter**
- Salz
- Backkakao, Zimt, Zucker

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser 20 – 25 Minuten kochen. Anschließend kurz kalt abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. **Unser Speisequark** in einem feinmaschigen Sieb gut abtropfen lassen.
- 2** Die Brombeeren waschen und in einem Topf mit Zucker, Zimtstange, Anisstern, Gewürznelken und einem Schuss Apfelsaft ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis die Masse etwas eingedickt ist. Den Quark gemeinsam mit den Eiern, Mehl und Vanillezucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz unter die abgekühlte Kartoffelmasse mischen. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche keilförmige, 2 cm dicke Keulchen formen.
- 3** In einer Pfanne die Keulchen auf jeder Seite ca. 7 Minuten in etwas **Unsere Butter** goldbraun braten. Etwas Kakao, Zucker und Zimt gut mischen und über die heißen Keulchen rieseln lassen. Mit der Brombeer-Soße servieren.

