

Mandel-Quark-Keulchen mit selbstgemachtem Apfelmus

Für vier Portionen

| | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 500 g Pellkartoffeln, mehlig | 150 g Zucker | 1,5 EL Vanillezucker |
| 2 Eier (Klasse M) | 1 Zitrone, unbehandelt | 250 g Magerquark |
| 1 TL Backpulver | 100 g Mehl | 200 g Mandelblättchen |
| 1 TL Zimtpulver | 4 Äpfel, säuerlich und mürbe | Butterschmalz, Mehl |
| Salz, Puderzucker | | |

Die Kartoffeln am Vortag in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Anschließend die Kartoffeln fein reiben und zusammen mit 50 Gramm Zucker, einem halben Esslöffel Vanillezucker, den Eiern, einer Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale, dem Magerquark und dem Backpulver in eine Schüssel geben. Das Mehl zufügen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterarbeiten, falls der Teig klebt. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Diese zu Plätzchen formen, in den Mandelblättchen wenden und leicht andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 30 Gramm Zucker mit dem Zimt vermischen und die fertigen Plätzchen damit bestreuen. Für das Apfelmus die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. 70 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Anschließend die Äpfel zusammen mit dem Zitronensaft und einem Esslöffel Vanillezucker zugeben. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten köcheln lassen und abschließend mit einem Mixstab kurz pürieren. Die Quarkkeulchen mit dem Apfelmus auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 14. Juli 2012