

SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN MIT APFEL-VANILLE-KOMPOTT

QUARKKEULCHEN:

250G KARTOFFELN (MEHLIG)
250G MAGERQUARK
1 HANDVOLL ROSINEN
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
3 EL MEHL
50G ZUCKER
1 STK EI
ETWAS SONNENBLUMENÖL



MARCUS SEIDEL
EXECUTIVE CHEF

- Rosinen in Rum einlegen
- Die Kartoffeln werden im Wasser weichgekocht und danach 10 Minuten zum ausdämpfen stehen gelassen
- Die Kartoffeln ausgekühlt mit einer feinen Küchenreibe kleinreiben oder in einer Presse zerdrücken
- Quark in einem feinen Sieb oder Tuch abtropfen lassen
- Quark mit Zucker, Vanillezucker und dem Ei vermengen
- Masse mit Kartoffeln und Rosinen vermengen
- Mehl zugeben und unterrühren, der Teig sollte sich leicht vom Rand lösen lassen und nicht zu feucht sein (eventuell Mehl nach geben)
- Teig in Handballen-grosse Bällchen formen und in Sonnenblumenöl goldbraun von beiden Seidel anbraten
- Aus der Pfanne geben und das restliche Öl abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen

APFEL-VANILLE- KOMPOTT:

1 KG ÄPFEL, GESCHÄLT & GESCHN.
100G ZUCKER
100G VANILLEZUCKER
200ML APFELSAFT
1 STK VANILLESTANGE
30G VANILLECREMEPULVER
100ML WASSER

- Äpfel schälen und in gleich-grosse Stücke schneiden
- Zucker und Vanillezucker in einem Topf zu einem hellbraunen Karamell kochen und mit Apfelsaft ablöschen
- Vanillestange längs-rum halbieren und das Mark auskratzen und zugeben
- Äpfel zugeben und langsam köcheln lassen
- Vanillecremepulver mit kaltem Wasser verrühren und wenn die Äpfel weich gekocht sich unterrühren, so dass die Masse leicht abbindet
- Vom Herd nehmen und auskühlen lassen



SEMPACHERSEE
HOTEL