



Knusprige Nougat-Quarkkeulchen mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott – das sächsische Rezept mit fruchtiger Frühlings-Note

Zutaten für die Nougat-Quarkkeulchen

- 300 g Kartoffeln, gekocht und abgekühlt
- 250 g Quark
- 20 g Vanillezucker
- 30 g Mehl
- 1 Eigelb
- Nougat zum füllen
- ca. 100 g Pankopaniermehl
- Sonnenblumenöl zum ausbacken
- Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Das geht mit ungeschälten Kartoffeln sehr gut, denn die Schale bleibt in der Kartoffelpresse. Dann Quark, Vanillezucker, Mehl und Eigelb hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Die Kartoffelmasse in leicht angefeuchtete Hände geben und zu einer Kugel formen, in der Mitte eine Kuhle eindrücken und etwas Nougat hineingeben. Die Masse nun zu einem runden Quarkkälchen formen und flach drücken. Zum Schluß in Pankopaniermehl wenden.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Nougatquarkkälchen darin ausbacken. Auf einen Teller mit dem Erdbeer-Rhabarber-Kompott anrichten und genießen.