



Sächsische Quarkkeulchen mit Kirschen & Schokoladeneis – wenn Tradition auf Schwarzwälder Genuss trifft

Zutaten für die Quarkkeulchen

- 600g Kartoffeln, mehlig kochend (nach dem Schälen und Kochen sind es ca. 500g Kartoffelmasse)
- 500g Quark
- etwas Mehl
- 1 Ei
- Zucker, Zimt
- Puderzucker zum bestäuben
- Rosinen (optional)

Zutaten für das Kirschkompott

- 500g Kirschen, tiefgekühlt
- 250ml Wasser
- 20g Vanillezucker
- Prise Zimt
- 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt
- 100g brauner Zucker
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

Für die Deko

- Puderzucker
- Schokostreusel
- Schokoladeneis



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garkochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und anschließend in einer Kartoffelpresse durchdrücken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen, bis Sie nur noch leicht lauwarm ist (denn sonst gibt es Spiegelei).

Für das Kirschkompott den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Schnaps ablöschen und mit Wasser aufgießen. Nun eine Zimtstange, 1 Lorbeerblatt und den Vanillezucker hineingeben und alles köcheln lassen bis der Gewürzsud einreduziert ist. Zimtstange, Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen und den Sud mit etwas Zimt bei Bedarf nochmal abschmecken. Die Kirschen hinzugeben, kurz durchschwenken und vom Herd nehmen. Das Kirschkompott etwas durchziehen und leicht abkühlen lassen.

In die Schüssel mit der Kartoffelmasse den Quark und das Ei geben, wer möchte die Rosinen dazu, Zucker und etwas Zimt und alles gut durchrühren.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Quarkkälchen aus der Masse abstechen und zu einer Frikadelle ähnlichen Form formen. In die Pfanne geben und von beiden Seiten gut ausbacken lassen.

Wenn die Quarkkälchen braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit dem Kirschkompott zusammen auf einem Teller anrichten. Das Schokoladeneis als Nocke abstecken und zum Kirschkompott geben.