



## Quarkkeulchen

| Zutaten (für 2 Portionen) |                                      | Menge   |
|---------------------------|--------------------------------------|---------|
|                           | Gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln) | 150 g   |
|                           | Weizenmehl                           | 50 g    |
|                           | Ei                                   | 1       |
|                           | Salz                                 | 1 Prise |
|                           | Magerquark                           | 100 g   |
|                           | Zucker                               | 30 g    |
| 998963                    | Maltodextrin 19 (SHS)                | 1 ml    |
|                           | Butterschmalz                        |         |

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse einige Zeit ruhen lassen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel 8 Keulchen hineingeben und bei mittlerer Hitze braten.
4. Mit Kompott (nach Belieben mit Maltodextrin angereichert) servieren.

### Nährwerte pro Portion

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Energie       | 1725 KJ / 410 Kcal |
| Eiweiß        | 14 g               |
| Fett          | 13 g               |
| Kohlenhydrate | 58 g               |