



Quark-Kartoffel-Taler mit Pflaumenkompott



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Rosinen	60 g
weißer Rum	2 EL
Pflaumen	500 g
Zucker	100 g
Zimt	0.25 TL
Rotwein, trocken	100 ml
Speisestärke	1 TL
Zitronen	1 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	125 g
Öl	4 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne, Sieb, Kartoffelstampfer, Küchekrepp

1. In einer Schüssel Rosinen in Rum einweichen. Für das Kompott Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. In einem Topf mit 30 g Zucker, Zimt und Rotwein aufkochen und ca. 5 Min. weich garen. In einer Schüssel Stärke in wenig Wasser glatt rühren, zufügen und einmal aufkochen. Kompott abkühlen lassen.
2. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 25 Min. weich garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. Quark, übrigen Zucker, Zitronenschale, Rum-Rosinen und Eier zu den Kartoffeln geben und vermengen. So viel Mehl unterrühren, dass ein lockerer, aber formbarer Teig entsteht. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 20–24 fingerdicke runde Plätzchen formen.
4. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Quark-Kartoffel-Taler portionsweise ca. 5 Min. von jeder Seite braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Pflaumenkompott servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 671 kcal

Kohlenhydrate 107 g

Eiweiß 24 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 15 g
