

# Omis sächsische Quarkkeulchen

*Für 6 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Kartoffeln (gekocht und zerstampft)
- 300 g Quark
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Rosinen, nach Belieben
- Mehl, zum Panieren

## **Zubereitung**

1. Alles vermatschen.
2. Tischtennisballgrosse Kugeln formen, flach drücken, in Mehl wenden und in viel heissem Fett von beiden Seiten braten!
3. Mit Zucker bestreut essen.

## **Tipps & Tricks**

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=222741092226785>