

# QUARKKÄULCHEN

für 20 Portionen

## Zutaten

7,5 kg	Kartoffeln
3,5 kg	Quark
1,5 kg	Mehl
10	Eier
600 g	Zucker
5 TL	Salz
7 TL	Backpulver
750 g	Sultaninen
Schale von 2 unbehandelten Zitronen	

Apfelmus oder anderes Obstmus bzw. -kompott

## Zubereitung

Kartoffeln noch heiß pellen und quetschen. Sultaninen mit Wasser überbrühen und 5 min. quellen lassen. Mehl über die Kartoffeln sieben. Quark, Backpulver, Eier, Salz und Zucker zugeben und einen Teig bereiten. Die Zitronenschale abreiben oder mit dem Zestenreißer abreißen. Sultaninen trocknen und mit den Zitronenzesten unter den Teig mischen. 2 - 3 Kälchen (flache Frikadellenform) pro Portion formen und in Öl goldgelb backen. Noch warm oder erkaltet mit Apfelmus o. ä. servieren.