

Kartoffelküchle

mit Apfelmus



Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g vorgekochte ERNTEKRONE Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 zimmerwarme GUTSGLÜCK Eier (M)
- 8 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g LANDFEIN Quark
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- FRISAN Schmalz zum Braten
-
- 400 g RIVER VALLEY Apfelmus
- COOK! Zimt
- Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Die ausgekühlten, vorgekochten Kartoffeln schälen und durch eine feine Kartoffelpresse geben oder stampfen.
2. Alles mit Eiern, Mehl, Quark, Salz und Zucker zu einem klebrigen Teig vermengen.
3. Die Teigmasse zu acht gleich großen Kugeln rollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu flachen Kreisen formen.
4. Das Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelküchle darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
5. Noch heiß mit Zimt und Zucker bestäuben und mit Apfelmus servieren.