



FESTSCHMAUS AUS SACHSEN

Quarkspitzen im Advent oder als Weihnachtsdessert



Quarkspitzen sind eine herrliche Alternative zu Weihnachtsstollen. «Schönesleben»-Küchenexpertin Diana Krauss verrät ihr Lieblingsrezept für die feinen Krapfen.

Wenns mal wieder schnell gehen muss, soll der Genuss dabei nicht auf der Strecke bleiben. Mit diesen original sächsischen Quarkspitzen kreieren Sie im Handumdrehen eine süsse Delikatesse, die sich im Advent auf dem Guetzlittler herrlich macht oder auch als Dessert für die Festtage. Probieren Sie das Rezept von Diana Krauss.

Rezept für Quarkspitzen

Für vier Personen

Zutaten

- 40g Zucker
- 1 Ei
- 20g Butter
- 125g gekochte, kalte Kartoffeln
- 125g Magerquark
- 125g Mehl
- 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale
- ¼ Päckchen Backpulver
- 2 Esslöffel Rosinen
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Staubzucker fürs Finish

Zubereitung

Zucker und Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Die zerlaufene Butter, den durch ein Sieb durchgestrichenen Quark und die Gewürze dazugeben. Die Kartoffeln durch eine Presse pressen und zusammen mit dem gesiebten Mehl und Backpulver nach und nach dazugeben. Am Schluss die Rosinen unterheben. Das Öl auf 180 Grad erhitzen und mit einem in das siedende Fett getauchten Teelöffel kleine Teignocken abstechen und in das Fett geben. Goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und sofort geniessen.

Dianas Geheimtipp: Rosinen schmecken bei diesem Rezept am besten, wenn man sie vorher in Rum einlegt.

Auf Schönesleben beantworten die Experten auch Fragen rund ums Kochen. Richten Sie Ihre Fragen bitte an redaktion@schoenesleben.ch.