

## Kartoffel-Quark-Kücherl

### Zutaten (für 4 Portionen) :

600 g mehlig kochende Kartoffeln,  
75 g Rosinen,  
2 EL Rum,  
200 g Sahnequark ( 40 % Fett ),  
75 g Puderzucker,  
1 Prise Salz,  
50 g Mehl,  
40 g Speisestärke,  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,  
Pflanzenöl und Butter zu gleichen Teilen zum Braten,  
3 EL Zucker,  
½ TL Zimt



### Zubereitung:

Am Vortag die Kartoffeln waschen und kochen, dann abgießen und abdampfen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse auf ein Backbrett drücken. Das Brett mit Geschirrtuch abdecken und über Nacht in den Keller stellen ( nicht in den Kühlschrank).

Die Rosinen mit dem Rum am Tag der Zubereitung 1 Stunde quellen lassen. Quark mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Puderzucker, Mehl und Stärke darüber sieben. Alles gut vermischen. Dann Salz und die geriebene Zitronenschale sowie die leicht ausgedrückten Rosinen dazugeben. Die Kartoffelmasse nun auf ein Brett schütten und zu einer Rolle mit ca. 8 cm Durchmesser formen. Bei Bedarf noch etwas Mehl zufügen. Von dieser Kartoffelrolle ca. 16 Scheiben schneiden von 1 ½ cm Dicke.

Pflanzenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffel - Kücherl darin bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Zucker und Zimt vermischen und die Kartoffel - Kücherl damit bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Dazu passt wunderbar selbstgemachtes Apfelmus.