

Kartoffel-Quark-Keulchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Prise Jodsalz
- 125 ml Milch
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 600 g reife, aromatische Birnen
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zitronensaft
- 1 abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 10 g Feine Speisestärke
- 200 g Magerquark
- 1 Ei
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50-70 g Paniermehl
- 3 EL Öl
- 2 EL Puderzucker
- 6 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- zum Verzieren etwas Minze

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1642 kJ
Energie (Kilokalorien):	392 kcal
Fett:	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	65 g
davon Zucker:	45 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	9,2 g
Salz:	0,29 g

Zubereitung

1. 1/4 l (250 ml) Wasser mit 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, 125 ml Milch dazugießen und Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree mit einem Schneebesen einrühren. Püree auskühlen lassen.

2. Inzwischen 600 g Birnen waschen, schälen und in Spalten schneiden. Birnen, 1/4 l (250 ml) Wasser, 50 g Zucker, Zimt, 2 EL Zitronenssaft und Schale 1/2 Zitrone aufkochen. Zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten. Birnenspalten mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben. Zimt und Zitronenschale entfernen. Sud nochmals aufkochen. 10 g Mondamin Feine Speisestärke mit 2-3 EL Wasser verrühren, in den Birnensud rühren und kurz aufkochen. Birnenspalten unterheben, beiseite stellen.

3. 200 g Quark, Ei, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Ausgekühltes Püree mit dem Handmixer kurz unter die Quarkcreme rühren. Aus der Masse mit 2 angefeuchteten Esslöffeln 24 Nocken/Keulchen formen und auf einem Teller mit 50-70 g Paniermehl wenden.

4. Die Kartoffel-Quark-Keulchen in einer Pfanne in 3 EL heißem Öl portionsweise unter vorsichtigem Wenden bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten braten. Nach Belieben mit 2 EL Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker bestreuen. Kartoffel-Quark-Keulchen mit lauwarmem Birnenkompott und Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen