

Rezept

Lebkuchen-Quarkkeulchen mit Dörrobst-Kompott

Ein Rezept von GU, am 02.11.2015

☆☆☆☆☆ (0) **0** Kommentare



Zutaten

FÜR DIE QUARKKEULCHEN:

750 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
75 g Rosinen	3 EL Rum (ersatzweise Orangensaft)
50-60 g Dinkelvollkornmehl	¼ TL Weinstein-Backpulver
2 Eier (M)	50 g Vollrohrzucker
½ TL gemahlene Vanille	2 TL Lebkuchengewürz (Mischung)
250 g Magerquark	3-4 EL Butterschmalz
Vollkornmehl zum Arbeiten	

FÜR DAS KOMPOTT:

1 Bio-Orange	2 Äpfel (z. B. Elstar)
2 kleine Birnen	75 g Vollrohrzucker
200 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Pflaumen, Äpfel, Feigen, Pfirsiche)	1 Zimtstange

125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Apfel- oder Birnensaft)

AUSSERDEM:

200 g Sahnejoghurt

1 TL Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Quarkkeulchen die Kartoffeln waschen und in der Schale knapp mit Salzwasser bedeckt in ca. 25 Min. weich garen, in ein Sieb abgießen, etwas ausdampfen lassen, dann pellen und sofort durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse ca. 1 Std. abkühlen lassen. Die Rosinen im Rum einweichen.
2. Für das Kompott die Orange heiß waschen und abtrocknen, mit einem Sparschäler drei Streifen Schale abschälen, den Saft auspressen. Die Äpfel und Birnen vierteln, entkernen, schälen und in feine Spalten schneiden.
3. Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren. Dann die Apfel- und die Birnenstücke, Dörrobst, Orangenschale und Zimtstange dazugeben. Wein und Orangensaft dazugießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Das Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Quarkkeulchen 50 g Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen. Die Eier, 1 Prise Salz, Zucker, Vanille und Lebkuchengewürz mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Die eingeweichten Rosinen abtropfen lassen und mit dem Quark untermischen. Die Kartoffeln und die Mehlmischung darauf verteilen. Alles mit einem Spatel zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu stark klebt, noch etwas Mehl einarbeiten. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer 6-8 cm dicken Rolle formen, diese in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben (Keulchen) schneiden und leicht flachdrücken.
5. In einer großen Pfanne das Butterschmalz nach und nach erhitzen und die Keulchen darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite in ca. 5 Min. goldbraun braten. Quarkkeulchen im Ofen bei 80° warm halten.
6. Wenn alle Quarkkeulchen gebacken sind, den Sahnejoghurt mit dem Zimt verrühren. Zimtstange und Orangenschale aus dem Dörrobst-Kompott entfernen. Joghurt und Kompott mit den Quarkkeulchen auf Tellern anrichten.