



## Quark-Spitzen

---

Quark-Spitzen sind kleine fettgebackene Teilchen mit Marmeladenfüllung, ähnlich wie Berliner. Statt Hefeteig wird ein Kartoffelteig verwendet.

### Zutaten:

---

40g Butter  
250g gekochte Kartoffeln  
3 Eier  
100g Zucker  
250g Magerquark  
1 Päckchen Vanillinzucker  
250g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
eine Prise Salz  
75g getrocknete Cranberries (oder Sultaninen)  
100g Erdbeer-Konfitüre  
50g Puderzucker  
etwa ein Liter Öl zum ausbacken.

### Zubereitung

---

Butter schmelzen und auskühlen lassen. Die kalten, gekochten Kartoffeln reiben.

Eier und Zucker in einer Rühr-Schüssel schaumig schlagen. Quark und Vanillinzucker unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz trocken mischen, zu den feuchten Zutaten geben und kurz unterrühren.

Geriebene Kartoffeln, Cranberries und Butter unter den Teig kneten.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Teig mit zwei angefeuchteten Teelöffeln abstechen und ins heiße Öl geben. Die Quark-Spitzen portionsweise goldbraun backen, zwischendurch wenden.

Die fertigen Teilchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und gut abtropfen lassen. Auf Küchenpapier legen, damit das restliche Öl ablaufen kann.

Die Konfitüre in einen Spritzbeutel oder eine Gepäckspritze mit kleiner Tülle geben und etwas Erdbeer-Konfitüre in jede Quark-Spitze spritzen.

Lauwarme Teilchen mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.