



# Saxon Quarkkeulchen

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 3h

Dimensiunea porției 20 bucăți

## Ingredient

- 500 g Apă
- ½ linguriță de sare și un pic mai mult
- 500 g Cartofi, în bucăți
- 250 g brinză cu conținut scăzut de grăsimi
- 100 g făină și un pic mai mult pentru a lucra cu
- 50 g zahar si ceva mai mult pentru a presara
- 1 ou
- Unt clarificat pentru prăjire

## Pregătire

1. Adăugați apă și sare în vasul de amestecare, adăugați inserția de gătit, cântăriți cartofii și gătiți timp de **23 min./Varoma/pasul 1**. Scoateți inserția de gătit folosind spatula și lăsați cartofii deoparte timp de cel puțin 2 ore (de preferință peste noapte) și lăsați-i să se răcească. Goliți vasul de amestecare.
2. Adăugați cartofi reci în vasul de amestecare și tăiați timp de **5 sec./viteză 5**.
3. Adăugați quarc cu conținut scăzut de grăsimi, făină, zahăr, ou și 1 vârf de sare și **procesați 30sec./etapa 4** într-un aluat.
4. Formați 20 de picioare ovale mici cu mâinile făinoase, încălziți untul clarificat în tigaia de pe aragaz și prăjiți picioarele în ea până când sunt galbene aurii. Se scurge pe hartia de bucatarie, se presara cu zahar si se serveste cu mere pentru desert dupa cum doriti.

## Sugestii & Sfaturi

- Puteți îmbogăți picioarele cu 50 g de stafide. Amestecați-le în aluat la sfârșitul pasului 3.