

Flüsse der Genüsse

Windecker Landfrauen

Süße Kartoffelplätzchen nach Omas Art

Zutaten für 26 Stück

Zutaten

500 g Kartoffeln, 3 Eier, 100 g Zucker, 2 P Vanillezucker, ½ P Backpulver, 160 g Magerquark, 380 g Mehl, 360 ml Milch

Zubereitung

Kartoffeln mit etwas Salz kochen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.

Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mit den restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig esslöffelweise in einer Pfanne mit heißem Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.