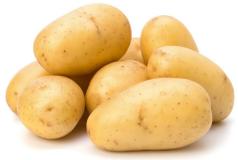


# QUARKKEULCHEN – Dessert allemand

## Ingrédients :



500  
grammes



150  
grammes



400  
grammes  
(bien égouttée)



65  
grammes



25  
grammes



100  
grammes



3 cuillères  
à café



250  
grammes



1 cuillère  
à café

## Ustensiles :



Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans une casserole avec de l'eau salée comme pour préparer une purée.

Mettre les pommes de terre écrasées (grâce au moulin à légumes) dans le saladier.

Ajouter la faisselle, la farine, le sucre, les raisins secs et l'oeuf petit à petit et en mélangeant bien. Si la pâte est trop humide, ajouter un peu de farine.

Mélanger le sucre glace et la cannelle dans le petit saladier

Faire fondre le beurre dans la poêle et y déposer des boules de pâte aplaties (de 5 centimètres de diamètre environ). Les faire dorer de chaque côté.

Saupoudrer les Quarkkeulchen cuits avec le mélange sucre glace et cannelle dans une assiette.

Vous pouvez les manger maintenant ou attendre qu'ils refroidissent.