sächsische ***Quarkkeulchen***

für **2** Personen 1.051 g = ca. **3,81 €**

			Preis
340	g Bio-Kartoffeln		1,70 €
200	g Weizen-, Dinkel- und/oder Buchweizen-Mehl		0,58 €
250	g Bio-Quark		0,70 €
35	g Rosinen und Korinten		0,18 €
100	g Roh-Rohr-Zucker		0,15 €
4	g Salz	= 0,8 gestr. TL	0,02 €
2	Eier (Freiland)		0,40 €
2	g Zimt		0,08 €

Kartoffeln möglichst am Vortag als Pellkartoffeln kochen und gleich warm pressen !
(Bei Verwendung von Salzkartoffeln zum Teig weniger Salz nehmen!)

Alle Zutaten gut miteinander verkneten und daraus handtellergroße Fladen formen.
Diese Fladen (Quarkkeulchen) im Tiegel von beiden Seiten goldgelb braten.

Beim Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.

Nudeln

für **2** Personen 507 g = ca. **1,63 €**

			Preis
150	g Dinkel-Mehl		0,60 €
150	g Weizen-Mehl		0,26 €
50	g Roggen-Mehl		0,10 €
50	g Buchweizen-Mehl		0,15 €
5	g Salz	= 1,0 gestr. TL	0,03 €
2	Eier		0,40 €
100	ml Milch (ca.)		0,10 €

Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
Teig in mehrere Stücke teilen und nacheinander auf ca. 1 mm Stärke ausrollen.
Diese Teigfladen auf einem Holzbrett oder sauberen Tuch ca. 2 Std. trocknen lassen.
Etwa 10-15 cm breite Streifen schneiden, diese übereinander legen und nun für quer etwa 5 mm breite Nudeln abschneiden. Nudeln nochmals zum Trocknen breitstreunen.

Kochdauer ca. 20 min.