Kartoffel Quark Nocken

Zutaten:

250 g Pellkartoffeln
50 g Quark
100 g Mehl
50 g Butter
8 EL Milch
2 Eier
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Msp. Backpulver
Semmelbrösel
Butterschmalz zum Braten

Zunächst wird die Brandteigmasse hergestellt. Milch mit Butter aufkochen lassen und das Mehl einrühren. Eier und Eigelb unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Backpulver hinzufügen.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und noch warm durch die Presse drücken. Zusammen mit dem Quark dem Brandteig hinzufügen und gut verrühren.

Aus der fertigen Masse werden mit einem Esslöffel Nocken abgestochen und für ca. 8 min in Salzwasser pochiert. Wenn sie fertig sind schwimmen sie auf der Oberfläche.

Die Nocken werden mit Küchenrolle abgetupft und in Butterschmalz goldgelb gebraten.