Quarkkeulchen an Pflaumensoße und Schmand

Zutaten für 4 Personen

700 g Kartoffeln (mehligkochend)	am Vortag waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen abdecken und kühl stellen.
	Für die Pflaumensoße
250 g reife Pflaumen	waschen, entsteinen und vierteln.
100 g Zucker	in einem großen Topf goldgelb karamellisieren mit
100 ml Portwein	ablöschen und loskochen.
1 Zimtstange	und die geviertelten Pflaumen zugeben und alles ca 10 Minuten köcheln, dann die Zimtstange entfernen und die Soße pürieren.
1-2 TL Speisestärke	in wenig Wasser glattrühren und die Soße nach Wunsch andicken.
	Für die Schmandcreme
Mark von ½ Vanilleschote	mit
200 g Schmand	
3 EL Puderzucker	und
¼ TL Zimt	gut verrühren und kaltstellen.
	Für die Quarkkeulchen
2 Eier	trennen und die Eigelbe mit der Kartoffelmasse und
400 g Magerquark	
120 g Mehl	
1 TL Backpulver	
60 g brauner Zucker	
2 Pck. Vanillezucker	und
1 Prise Salz	gut verrühren. Die Eiweiße mit
30 g Zucker	steif schlagen und unterheben. Etwas
Butter	in einer Pfanne erhitzen, mit dem Löffel kleine Teigtaler in die heiße Butter geben und auf beiden Seiten goldbraun anbraten.
	Mit Soße und Schmand anrichten und lauwarm servieren.

Gebäck & Süßspeisen