

Vegane Quarkkaulchen nach Sächsischer Art

*eine Süßspeise – die Oma oft für mich gekocht hat.
Nun mit dem veganen Rezept dazu – von Vinzent*



Das braucht ihr

- 800 g Pellkartoffeln vom Vortag
- 500 g Sojajoghurt (Joghurtalternative), ungesüßt
- 180 g Mehl
- 1 Tasse Cranberries oder Rosinen nach Geschmack
- 1 ½ EL Zucker
- ½ TL Backpulver
- ½ Zitrone, Saft davon
- 1 Prise Salz

So geht es

Die Kartoffeln zuerst pellen, dann durchquetschen oder fein reiben. Die anderen Zutaten dazugeben und alles mit einem Löffel gut verrühren. Das ergibt einen zähen Teig. Mit einem Esslöffel Häppchen von dem Teig in eine beschichtete Pfanne geben und etwa 5 min goldbraun brutzeln. Dann wenden, etwas platt drücken und die andere Seite auch 5 min goldbraun braten.

Guten Appetit!

Vegan Little Quark Balls Saxon-style

*a dessert - which Grandma often cooked for me.
Now with the vegan recipe - by Vinzent*



What you need

- 800 g jacket potatoes from the previous day
- 500 g soy yoghurt (yoghurt alternative), unsweetened
- 180 g flour
- 1 cup of cranberries or raisins to taste
- 1 ½ tablespoon sugar
- ½ TL baking powder
- ½ lemon, juice thereof
- 1 pinch of salt

How to cook

Peel the potatoes first, then mash or grate them finely. Add the other ingredients and mix everything well with a spoon. This makes a tough dough.

Put a tablespoonful of the dough into a coated pan and fry for about 5 minutes until golden brown. Then turn, press a little flat and fry the other side for 5 minutes until golden brown.

Enjoy your meal!

Petits gateaux de fromage blanc à la saxonne végétaliens

*un dessert - que mami me préparait souvent.
Maintenant avec la recette végétalienne - de Vinzent*



Vous en avez besoin

- 800 g de pommes de terre en gaine de la veille
- 500 g de yaourt au soja (alternative au yaourt), non sucré
- 180 g de farine
- 1 tasse de canneberges ou de raisins secs au choix
- 1 ½ cuillère à soupe de sucre
- ½ TL levure chimique
- ½ citron, le jus de
- 1 pincée de sel

Voici cela se cuit

Pelez d'abord les pommes de terre, puis écrasez-les ou râpez-les finement. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien avec une cuillère. Cela fait une pâte dure.

À l'aide d'une cuillère à soupe versez de la pâte dans une poêle à revêtement et faites-la frire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ensuite, tournez-la, aplatissez-la un peu et faites frire l'autre côté pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit dore aussi.

Bon appétit!