

Topfenkrapfen

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 16 Stück



Zutaten

250 G	Topfen
250 G	glattes Mehl
2	Eier
1 EL	Backpulver
100 G	Zucker
	Butterschmalz zum Ausbacken
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Topfen, Mehl, Eier, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer cremigen Masse abrühren.
2. Öl in einem Topf erhitzen.
3. Topfenmasse mit bemehlten Händen zu gleichmäßigen Kugeln formen (ev. Eisportionierer verwenden).
4. Topfenkugeln in heißen Öl schwimmend ausbacken.
5. Topfenkrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. danach in Staubzucker oder Zimtzucker wenden.