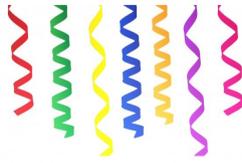


Quarkmutzen

Für 6 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 120 g Zucker• 6 Eier• 500 g Magerquark• 1/4 TL Natron• Speiseöl zum Frittieren• Puderzucker	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl, Zucker, Eier, Magerquark und Natron mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig vermengen.2. Öl in einem Topf erhitzen, bis es von einem Holzlöffel kleine Blasen wirft.3. Mit zwei Esslöffeln kleine Kugeln vom Teig abstechen und vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Es ist genügend Öl im Topf, wenn man die Mutzen ohne Probleme drehen kann.4. Quarkmutzen rundherum goldbraun backen.5. Mit Schöpfkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.6. Wenn Sie noch warm sind, mit Puderzucker bestreuen.