

Rheinische Quarkmutzen

Zutaten | 4 Portionen

3	Eier
125 g	Zucker
250 g	Quark
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
	Fett zum Frittieren
	Zucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
- Erst Quark und dann nach und nach das Mehl zugeben.
- Backpulver und Vanillezucker zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Fett in einem Topf oder in der Fritteuse erhitzen.
- Mit zwei Teelöffeln jeweils kleine Nocken vom Teig abstechen und in heißem Fett ausbacken bis sie auf dem Fett schwimmen. Die Mutzen mit einem Kochlöffel während des Ausbackens immer wieder drehen, so dass sie von allen Seiten goldbraun werden.
- Anschließend mit einer Schaumkelle herausholen, auf Küchenpapier abtropfen und kurz auskühlen lassen.
- Einen Teller mit Zucker bereitstellen, die Mutzen noch warm in dem Zucker wälzen und anrichten.

Tipp:

Die Quarkmutzen sind ein typisch rheinisches Karnevalsgebäck, das am besten schmeckt, wenn es frisch gebacken ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 216 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
522 kcal	8,2 g	89,5 g	20,1 g	98,6 mg