

Krapfen	Mutzenmandeln	Quarkbällchen
Schmalzkuchen		

Mutzenmandeln

Zutaten (für ca. 55-60 Stück):

400 g	helles Mehl	2 TL	Backpulver	200 g	geriebene Mandeln
120 g	Butter	1	Fläschen Zitronenaroma		Puderzucker
100 g	Zucker	2	Eier		Öl (alternativ Butterschmalz)
2	Prisen Salz	2	EL Schmand		

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit Ausnahme von Puderzucker und Öl in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät mit eingesetzten Knethaken solange bearbeiten, bis sich daraus ein glatter Teig ergibt.
2. Den Teig etwa eine halbe Stunde lang ruhen lassen.
3. Mithilfe einer Ausstechform (oder einem kleinen Löffel) mehrere Stücke in Mandelform abtrennen.
4. Befülle nun einen Topf mit ausreichend Öl (oder Butterschmalz) und bringe dieses zum Kochen. Unter Verwendung eines Schöpflöffels kannst Du die einzelnen Teigstücke nun in das heiße Fett geben und solange in diesem schwimmen lassen, bis sie goldbraun sind. Nun wieder mit der Schöpfkelle heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die fertigen Mutzenmandeln noch mit ausreichend Puderzucker bestäuben
- und fertig ist die Köstlichkeit.

Krapfen

Mutzenmandeln

Quarkbällchen

Schmalzkuchen

Quarkbällchen

Zutaten (für ca. 25 Stück):

200 g	Weizenmehl	75 g	Rosinen	1	Ei
75 g	Zucker	1 Pck.	Trockenbackhefe		Zitronenaroma
50 g	Butter oder Margarine	1 Pck.	Vanillezucker		Ausbackfett
250 g	Speisequark	1 Pr.	Salz		Puderzucker

Zubereitung:

1. Vermische das Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel und füge nach und nach alle übrigen Zutaten mit Ausnahme der Rosinen, des Ausbackfetts und des Puderzuckers hinzu.
Diese Komponenten werden nun mithilfe eines Handrührgeräts mit eingesteckten Knethaken solange vermengt, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Lasse den fertigen Teig abgedeckt an einem warmen Ort stehen, bis sich dieser sichtbar vergrößert hat.
3. Während sich der Teig vergrößert, kannst Du bereits das Ausbackfett in einen Kochtopf (oder in eine Fritteuse) geben und dieses auf 180 Grad erwärmen.
4. Knete den Teig nochmals gut durch und mische hierbei auch gleich einige Rosinen unter.
Mit einem Löffel kannst Du nun kleine Teigbällchen abstechen und ihnen mit den Händen eine rundlichere Form verpassen. Die Bällchen werden nun in kleineren Gruppen in das heiße Fett eingelegt, bis sie im schwimmenden Zustand goldbraun ausgebacken sind.
5. Nimm die Bällchen mithilfe eines Schöpflöffels aus dem Topf heraus und lasse sie im Anschluss daran auf einem Stück Küchenrolle gut trocknen. Anschließend werden die Bällchen mit etwas Puderzucker bestreut und lauwarm serviert.