Quarkkrapfen

Zutaten Teig

- 50 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 P Vanillinzucker
- 2 Eier
- 250 g trockener Quark
- 150 g Mehl

Außerdem

- Ausbackfett
- Zucker zum wälzen



Zubereitung

- Das Ausbackfett in einer Fritteuse auf 180° C erhitzen.
- Butter, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel sahnig rühren.
- Abwechselnd Eier, Quark und Mehl dazugeben und für weiter 2 Minuten den Teig kräftig weiterrühren.
- Mit einem Esslöffel kleine Krapfen abstechen und portionsweise schwimmend im siedenden Ausbackfett backen.
- Anschließend in Zucker wälzen.

Portionsgröße: 15 - 20 Quarkkrapfen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 2 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach