



Dauer: /Vlittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Jausenrezepte
Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

500 G	Topfen (Süßspeisentopfen)
2	Eier (M)
40 G	geschmolzene Butter
	Abrieb einer halben Zitrone
200 G	Mehl
200 G 2-3	Mehl Äpfel
•••••	

Staubzucker & Zimt

.....

Apfelmus oder man kann es auch mit Zwetschkenröster essen ...

Zubereitung

- 1. Als erstes Topfen, Butter und Eier mit dem Abrieb der Zitrone gut verrühren.
- 2. Danach vorsichtig das Mehl unterheben und den gut durchgekneteten Teig für ca. 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 3. Danach die Äpfel schälen, fein raspeln, gut ausdrücken und dann dem Teig hinzugeben, alles noch einmal gut durchkneten und daraus Kügelchen formen.
- **4.** Diese Kügelchen dann in heißem Fett bzw. Öl goldbraun zu backen abkühlen lassen und dann mit Staubzucker und einer Prise Zimt bestäuben.

Isst-Gut-Rezept: Mehlspeisen-Tag