



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 16 Stück

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

250 G Topfen

250 G glattes Mehl

2 Eier

1 EL Backpulver

100 G Zucker

Butterschmalz zum Ausbacken

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Topfen, Mehl, Eier, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer cremigen Masse abrühren.
2. Öl in einem Topf erhitzen.
3. Topfenmasse mit bemehlten Händen zu gleichmäßigen Kugeln formen (ev. Eisportionierer verwenden).
4. Topfenkugeln in heißen Öl schwimmend ausbacken.
5. Topfenkrapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. danach in Staubzucker oder Zimtzucker wenden.

Die Topfenkrapfen schmecken auch mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis ganz besonders.