



**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.