

GEBACKENE TOPFEN-MÄUSE



ZUTATEN

250 TOPFEN 20%
 100 G GRIFFIGES MEHL
 3 EIER
 80 G STAUBZUCKER
 1 EL BUTTER
 ZITRONENSCHALE GERIEBEN
 1 TL VANILLEZUCKER
 1 PR. SALZ

ÖL ZU AUSBACKEN

Topfen, Butter, Dotter, Mehl und ein Drittel des Zuckers
 zu einer glatten Masse verrühren.
 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Topfenmasse mit einem Löffel oder portionierer
 direkt ins heiße Öl geben und frittieren.
 Die Maus mehrmals im Fett, mit zwei Gabeln wenden.
 Wenn sie goldbraun sind mit einem Siebschöpfer
 herausheben
 und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Die Mäuschen noch warm servieren.
 Gerne mit Joghurt pürierten Früchten.
 Oder einfach mit Staubzucker.

