

GEBACKENE TOPFEN-MÄUSE



ZUTATEN

250 G 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 Topfenzusammensetzung mit einem Löffel oder Eisportionierer
direkt ins heiße Öl geben und frittieren.

Die Mausel mehrmals im Fett, mit zwei Gabeln wenden.
Wenn sie goldbraun sind mit einem Siebschöpfer
herausheben
und auf einem Gitter abtopfen lassen.



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

