



FREUNDESKREIS

Rezept „Oma Barbaras Quarkmutzen“

Zutaten:

Zutaten für 6 Portionen:
500 Gramm Mehl
120 Gramm Zucker
6 Eier
500 Gramm Magerquark
¼ Teelöffel Natron
Öl
Puderzucker

Ein altes Familienrezept für schnelle, unkomplizierte und saftige Quarkmutzen haben wir von Sybilla Deffur-Schwarz bekommen. Bei ihrer Familie in Brachelen gibt es das Fettgebäck immer zur Karnevalszeit. „Sie schmecken nur frisch, aber mit etwas Übung geht das Backen sehr schnell“, sagt sie. Mit diesem Rezept mache sie am Rosenmontag beim Karnevalsumzug in Immenwauweiler jedes Jahr viele Narren glücklich.

Alle Zutaten mit einem Handmixer vermengen, bis ein glatter, leicht fester Teig entsteht. In einem Topf Öl erhitzen, bis es an einem Holzlöffel kleine Blasen wirft. Dann ist es heiß genug. Mit zwei Esslöffeln kleine Kugeln vom Teig abstechen und vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Es ist genug Öl im Topf, wenn man die Mutzen problemlos im Öl drehen kann, bis sie rundherum braun gebacken sind. Das Öl darf allerdings nicht zu heiß werden. Die Quarkmutzen mit einer Schöpfkelle herausholen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn sie noch warm sind mit Puderzucker bestreuen. Ganz frisch schmecken sie am besten!



Arbeitszeit: ca. 20

Koch-/Backzeit: ca. 20

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Rezept von: www.dreilaenderschmeck.de

Autor: Anke Capellmann