

Olie-Bollen / Mutzen

Zutaten:

1 Päckchen Quark
¼ Pfund Zucker
½ Pfund Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanille Zucker
3 Eier



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer vermischen. Frittierfett auf 190°C erhitzen. Dann mit Hilfe von zwei Esslöffeln die entsprechende Menge Teig der Schüssel entnehmen und in das heiße Fett geben (dabei kann man den klebrigen Teig wunderbar mit dem zweiten Löffel dem ersten Löffel „entnehmen“). Die Oliebollen/Mutzen nun solange frittieren, bis sie goldbraun von außen sind, da sie dann auch von innen fertig gebacken sind.

Guten Appetit.