

Gebackene Topfenmäuse

Die goldbraun gebackenen Topfenmäuse sind innen wunderbar flaumig und schmecken frisch am köstlichsten. Mit wenigen, einfachen Zutaten gelingt dir eine vorzügliche Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

250 g	Speisetopfen
220 g	Mehl
125 g	Feinkristallzucker
2 Stk.	Eier
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
0.5 l	neutrales Pflanzenöl (zum Backen)
0.5 TL	Zimt
50 g	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Topfenmäuse** den Feinkristallzucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel cremig-schaumig schlagen. Den [Speisetopfen](#) hinzufügen und gut verrühren. Danach das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend etwa 20–30 Minuten ruhen lassen, damit er schön geschmeidig wird.
2. In einem Topf Pflanzenöl auf etwa 160 °C erhitzen – es sollte heiß, aber nicht zu heiß sein, damit die Topfenmäuse gleichmäßig goldbraun werden. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer kleine Nockerl vom Teig abstechen und im heißen Fett langsam schwimmend ausbacken, bis sie rundum goldbraun gebacken sind. Die fertigen Topfenmäuse auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch lauwarm mit einem Zimt-Zucker-Gemisch bestäuben. So schmecken sie am besten!

Tipp

Eine handvoll in Rum eingelegte Rosinen unter den Teig vermengen. Die Topfenmäuse schmecken frisch am köstlichsten, lassen sich aber auch kalt hervorragend genießen – ideal zu Kompott, Apfelmus oder Vanillesauce.