Mutzen mit Topfen

Gerade in der Karnevalszeit sind schmackhafte Mutzen mit Topfen ein absolutes Muss. Dieses Rezept gilt als Basis der süßen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Topfen
2 Stk.	Eier
200 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 EL	Rum
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Fett (zum Ausbacken)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Mutzen mit Topfen eine Schüssel parat stellen. Eier und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät vermengen. Vanillezucker und Rum hinzugeben.

2. Topfen hineingeben und beharrlich weiterführen. Backpulver in Mehl einsieben. Portionsweise das Mehl untermengen und zu einem klümpchenfreien Teig verarbeiten.

3. Eine tiefe Pfanne mit reichlich Fett befüllen und dieses auf 180 Grad Celsius erhitzen. Mithilfe zweier Teelöffel kleine Bälle aus dem Teig herausheben und diese schwimmend im heißen Fett so lang ausbacken, bis die Knödel eine geschmackvolle, goldbraune Farbe annehmen.

4. Kurz vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.

Tipp

Sind die Mutzen aus Topfen für Kinder – einfach den Rum weglassen. Die Mutzen am besten warm verzehren.