Topfenbälle mit Zucker und Zimt

Das Rezept, für die Topfenbälle mit Zucker und Zimt, ist mit etwas Geschick schnell zubereitet und schmecken nicht nur zur Faschingszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Nach Belieben	Fett (zum Ausbacken)

Für den Teig

2 Stk.	Eier
60 g	Margarine
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zimt
250 g	Magertopfen
300 g	Mehl
10 g	Vanillepuddingpulver
0.5 TL	Natron

Zum Wälzen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Topfenbälle mit Zucker und Zimt** die Margarine, mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren, und die Eier nach und nach unterrühren.

2. Dann den Magertopfen mit dem Zimt, dem Vanillepuddingpulver und dem Natron hinzufügen und letztendlich das Mehl, am besten mit einem Kochlöffel, unterheben.

3. Jetzt das Fett zum Ausbacken auf ca. 160°C erhitzen. Anschließend von dem sehr zähen Teig, mit zwei Esslöffeln, in Etwa walnussgroße Stücke abstechen.

4. Diese nun "rund-geformt" in das Fett gleiten lassen und ein paar Minute, unter mehrmaligem Wenden, hellbraun ausbacken lassen.

5. Die Bälle hinterher auf etwas Küchenpapier kurz abtropfen lassen und anschließend, noch warm, beliebig in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Die Masse ergibt, je nach der Größe der Bälle, ca. 20-25 Stück.

Tipp

Wenn man die Löffel, für die Topfenbälle mit Zucker und Zimt, kurz in das heiße Fett taucht, lässt sich der zähe Teig etwas besser in Form bringen. Außerdem schmecken die Bälle auch, wenn man sie zusätzlich (z.B.) mit etwas Marmelade, füllt.