

Mutzen

Zutaten:

250 g	Mager-Quark
250-300 g	Mehl
120-150 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
3	Eier
1 ml	Natron
1 Prise	Salz
1 kg- 1,5 kg	Frittierfett

Zucker zum Wälzen

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
Die übrigen Zutaten dazu geben und gut durchrühren.

Vorbereitung:

Möglichste breite und tiefe (8-12 cm) Pfanne auf die Herdplatte stellen.
Das Frittierfett darin auf ca. 170 Grad erhitzen (Herdplatte nicht auf die größte Stufe stellen, sonst werden die Mutzen zu schnell braun und sind innen noch nicht ganz gar).
oder
Fritteuse auf 170 Grad erhitzen

Mutzen im heißen Fett backen:

Dazu mit einem Kaffeelöffel (vorher in Öl tunken) Mutzen abstecken, so viele, bis Fettspiegel bedeckt ist, ins heiße Fett geben und goldbraun abbacken.
Mit einem Schaumlöffel die fertigen Mutzen aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in Zucker wälzen.
Mit der nächsten Ladung gleich verfahren.

Das Rezept ergibt knapp 40 Mutzen.

Möglichst frisch essen! Guten Appetit!