

Püffelchen

von Jenny Schmitz aus Greven

500 g Quark

500 g Mehl

150 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

2 TL Natron

ca. 2 Liter Frittieröl

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem leicht zähen Teig verrühren. In einem großen Topf das Frittieröl erhitzen. Es sollte um die 175 Grad heiß sein. Zwischen zwei Teelöffeln nockenartige Bällchen formen und in das heiße Fett gleiten lassen. Immer Portionen zu je ca. 10 Stück ausbacken, damit das Öl nicht durch zu viel Teig abkühlt. Die Bällchen zwischendurch wenden. Wenn sie nach etwa zehn Minuten goldbraun sind, mit einem Schöpflöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Aus der Teigmenge erhalten Sie etwa 50 Püffelchen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!