



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 0,25 kg Topfen
- 150 g Feinkristallzucker
- 3 Stk. Eier
- 0,5 Pkg. Weinsteinbackpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft
- 2 EL Milch
- Rosinen
- Staubzucker

**Mein persönlicher Tipp**

Topfenmäuse schmecken am besten ganz frisch und warm serviert. Als Beigabe schmecken Apfelmus, Holler- oder Zwetschkenröster oder Vanillesauce.



**Romana Schneider-Lenz**  
Referentin für Ernährung in Linz

**Topfenmäuse (Mutzen, Schottenrangerl)**



Foto: LK OÖ/Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Topfen, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker verrühren
- Milch, Mehl, Salz und Zitrone dazukneten
- Mit einem Esslöffel „Mäuse“ ausstechen, ins heiße Fett legen und goldgelb herausbacken.
- In Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch wälzen und lauwarm servieren.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen,  
Affen und Co*