



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

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Krapfen, Affen und Co*

Topfenmäuse (Mutzen, Schottenrangerl)

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.