

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

3 Stk. Eier
8 dag Staubzucker
3 dag Margarine
Zitronenschalen, unbehandelt
25 dag Topfen
10 dag Mehl (griffig)

Mein persönlicher Tipp

Öl nicht überhitzen, mit einem Koch-Thermometer messen. Topfenkrapfen schmecken frisch zubereitet am besten.:

Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

Quellen:

- Christine Besenhofer:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Krapfen aus Topfenteig

Zubereitung

- Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß mit 2/3 des Staubzuckers steif schlagen.
- Margarine, Eigelb, und ein Drittel des Zuckers Schaumig schlagen und mit dem Topfen verrühren.
- Danach griffiges Mehl und das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Frittieröl auf 150° erhitzen.
- Die Masse mit einem in Öl getauchten Löffel in das Frittieröl geben und frittieren, dabei mehrmals wenden.
- Krapfen herausheben und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.
- Noch heiß mit versprudeltem Rahm und Fruchtsauce sowie etwas Staubzucker servieren.

