

Quark - Krapfen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

AUS DEM MONDAMINKALENDER 1958

50	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillinzucker
1		Ei
125	Gramm	Quark
4	Essl.	Milch
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Mondamin
1	gestr. TL	Backpulver
		Zitronenschale
		Palmin zum Ausbacken
		Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker dazurühren und nacheinander Ei, Quark und Milch daruntermischen. Mehl, versiebttes Mondamin, Backpulver und die feinabgeriebene Schale einer Zitrone dazurühren. Von dem Teig mit einem Löffel Klößchen abstechen, in heißem Palmin gar und braun backen. Die Krapfen auf einem Sieb abtropfen lassen, vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen.