

## Quark-Mutzen

### Zutaten:

500 g Mehl

250 g Zucker

500 g Magerquark

2 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier

1 gehäufte Teel. Natron

Rum-Aroma nach Geschmack

Etwas Puderzucker

### Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und mit dem Handrührgerät zu einem zähen Teig verarbeiten. Mit Hilfe eines Teelöffels längliche Mutzen abstechen und im nicht zu heißen Kokosfett (Friteuse ca. 175 Grad) so lange ausbacken, bis sie rundum braun sind. Etwas abtropfen und auskühlen lassen, dann mit Puderzucker reichlich bestäuben.

(ausprobiert von Rosi Zander, Morschenich)