

Topfenbällchen

Zutaten:

250 g Topfen
3 Eier
200 g Zucker
1 Msp Vanille
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Mineralwasser
250 g Mehl
2 EL Backkakao
1 TL Zimt



Zubereitung

Zuerst die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz für ca. 5 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Das Mineralwasser und den Topfen anschließend unterrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver und dem Backkakao vermischen unter die Eier-Topfenmasse rühren. Das Öl in einem Topf auf 170°C - 180°C erhitzen. Zwei Teelöffel zur Hand nehmen und mit einem etwas Teig aufnehmen. Den Teigling mit dem anderen Löffel zu einer Kugel formen. Dabei wird der Teig immer vom einen zum anderen Löffel gezogen (ähnlich wie beim Zubereiten von Grießnockerl). Die Kugel in das heiße Fett geben und für ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Dabei die Kugel zwischendurch einmal wenden. Das Bällchen kurz auf einen mit Küchenpapier belegten Teller abtropfen lassen und anschließend noch heiß im Zucker wälzen. Die Topfenbällchen nach und nach frittieren und am besten frisch genießen.



Süßspeisen

