



Margot's Koch- und Backrezepte

Quark - Krapfen

Zutaten:

500 g Quark	1 Pck. Vanillin Zucker
2 Eier	2 cl Rum
100 g Zucker	250 g Mehl
2 Tl Backpulver	
Zucker und Zimt zum Walzen	

Und so wird's gemacht:

Quark, Eier, Zucker, Vanillin Zucker und Rum schaumig schlagen und zum Schluß das Mehl mit Backpulver unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Hände mit Öl einreiben und aus dem teig kleine Kugeln formen.

In heißem Öl 175° Grad ausbacken.

Guten Appetit!!