



Quarkkrapfen

12-18 Stück

125 g Zucker

3 Eier

250 g Magerquark

250 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Vanilleschote

2-3 EL Rosinen

100 ml Wein

Frittierfett

Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen

Rosinen in dem Wein kurz aufkochen und beiseite stellen

Zucker, Eier und Quark glatt verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Rosinen abgießen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Vanillemark in den Teig geben. Gut verrühren. Das Fett in der Fritteuse oder im Frittiertopf auf 160° erhitzen (kontrollieren!). Mit einem passenden Löffel den Teig portionsweise in das heiße Fett geben und ausbacken. Die Krapfen müssen nach wenigen Sekunden an der Oberfläche schwimmen und dann öfter gewendet werden; wenn sie goldbraun sind, sind sie gut. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Krapfen noch einmal für 15-20 Sekunden in das heiße Fett geben, kurz abtropfen lassen und in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen. Mit Vanilleeis oder Mohnmousse servieren.