Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Topfenbällchen

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Fingerfood | Fußball Party | Gebackenes | Hausmannskost | Herbst | Kuchen

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

In einer Schüssel Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillemark und Eier gut schaumig rühren. Dann den Topfen zugeben. Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl beimengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Zum Frittieren in einer tiefen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Aus dem Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und mit feuchten Händen zu walnussgroßen Kugeln formen. Portionsweise vorsichtig ins heiße Öl geben und unter Wenden ca. 8 Minuten goldbraun backen. Die Bällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Noch warm in Zimtzucker wälzen.

Zutaten

- 60 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- abgeriebene Schale einer
- unbehandelten Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Eier (M)
- 250 g Magertopfen
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Fini´s Feinstes Weizenmehl
- glatt
- Kristallzucker und Zimt zum
- Wälzen
- Öl zum Backen