



Benötigte Zutaten

250 g Premium Topfen mager

2 EL Premium Teebutter

100 g Mehl (griffig)

3 Eier

80 g Staubzucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

Butterschmalz zum Backen

Topfenmauserl gebacken

Eine etwas leichtere Süßigkeit

Anleitung

1. Aus dem Teig Mauserl formen. Dabei darauf achten, dass die Mauserl nicht zu groß werden.
2. Alle Zutaten mit Hilfe des Mixers vermischen.
3. Die Mauserl anschließend in Butter(schmalz) herausbacken.
4. Aber Vorsicht, das Butterschmalz sollte nicht zu heiß sein, da die Mauserl sonst innen teigig bleiben.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten