



Gebackene Topfenmauserl

mit Sauerrahm und Fruchtsauce

Anleitung

Topfen, Butter, Eigelb, Mehl und ein Drittel des Zuckers zu einer glatten Masse verrühren. Dann Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Die Topfenmasse mit 2 Löffeln zu kleinen Knödeln formen und im heißen Öl frittieren. Die Mauserl im heißen Fett mehrmals wenden. Noch heiß mit versprudelmtem Rahm und Fruchtsauce sowie etwas Staubzucker servieren.



Ein Rezept der:
[AMA Marketing](#)

Benötigte Zutaten

| | |
|-------|-------------------|
| 250 g | Topfen 20% |
| 100 g | Mehl griffig |
| 2 | Eier |
| 80 g | Staubzucker |
| 1 EL | Butter |
| 1 | Biozitronenschale |
| | Öl zum Ausbacken |
| | Sauerrahm |
| | Fruchtsaucen |
| | Staubzucker |