



Benötigte Zutaten

25 dag **Premium Topfen**

25 dag Mehl glatt

1/2 Pkg. Backpulver

4 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

etwas Rum

ev. Rosinen

Fett zum Ausbacken

Staubzucker zum Bestreuen

Topfenmäuse

von Karin Webersdorfer

Anleitung

Zubereitung: SalzburgMilch Topfen mit den Eiern glattrühren, dann Zucker und Vanillezucker kurz dazurühren. Anschließend die restlichen Zutaten (Mehl, Backpulver, Rum, Rosinen) unterheben. Gleich mit einem Esslöffel Mäuse (Nockerl) ausstechen und in heißem Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.