

## Omas Karnevals-Mutzen aus dem Thermomix®



© Rheinische Mutzen - Rezepte mit Herz

🕒 25 Min

👨‍🍳 leicht

🍪 13 Stück

Köle Allaf: Unsere Rezeptautorin Karine verbindet mit diesem leckeren Rezept ganz besondere Erinnerungen:

"Das Allerbeste an der 5. Jahreszeit sind für mich die rheinischen Mutzen meiner Oma. Genau einmal pro Jahr holte sie ihre verwittrerte „Mutzen-Schüssel“ aus dem Schrank und rührte darin Eier, Mehl, Zucker und Quark zu einem cremigen Teig. Daraus backte sie fluffige Bällchen, in einem gusseisernen Topf voll heißem Fett, auf dem Kohle-Herd in ihrer Waschküche. Omas Mutzen backe ich heute noch jedes Jahr. Und wenn ihr süßer Duft durch die Wohnung zieht und beim Abbeißen die Zuckerkörnchen knistern, dann freuen sich heute meine Kinder – genauso wie ich damals!"

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                        |
|--------------------------|------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>     | Magerquark             |
| <input type="checkbox"/> | <b>190 g</b>     | Zucker                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>         | Päckchen Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>         | Eier                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>     | Mehl                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2</b>       | Päckchen Backpulver    |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b> | Salz                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Liter</b>   | Sonnenblumenöl         |

## Zubereitung

1. Magerquark, **150 g** Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 15 Sek./Stufe 4 zu einem glatten Teig rühren.
2. Sonnenblumenöl in einem Kochtopf erhitzen. Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten: Wenn daran Bläschen aufsteigen, ist das Öl heiß genug zum Frittieren. Mit Hilfe eines Eisportionierers Teig in Kugeln in das heiße Öl geben. Temperatur etwas senken, damit die Teigbällchen langsam braun werden und gleichzeitig innen durchgaren können. Fertig gebackene Bällchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Restlichen Zucker in eine Schale geben. Quarkbällchen im Zucker wälzen. Die Quarkbällchen schmecken am besten, warm und kalt, am Tag ihrer Herstellung.

## Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 170 kcal, 5 g E, 3 g F, 31 g KH