

Apfel-Topfen-Taler

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Topfen (Süßspeisentopfen)
2	Eier (M)
40 G	geschmolzene Butter
	Abrieb einer halben Zitrone
200 G	Mehl
2-3	Äpfel
	Öl
	Staubzucker & Zimt

Apfelmus oder man kann es auch mit Zwetschenröster essen ...

Zubereitung

1. Als erstes Topfen, Butter und Eier mit dem Abrieb der Zitrone gut verrühren.
2. Danach vorsichtig das Mehl unterheben – und den gut durchgekneteten Teig für ca. 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Danach die Äpfel schälen, fein raspeln, gut ausdrücken und dann dem Teig hinzugeben, alles noch einmal gut durchkneten und daraus Kügelchen formen.
4. Diese Kügelchen dann in heißem Fett bzw. Öl goldbraun zu backen – abkühlen lassen und dann mit Staubzucker und einer Prise Zimt bestäuben.