

Eifler Nautzen - Quark-Bällchen - von Oma Tilly

Für zwei Personen

250 g Mehl	70 g Butter	70 g Zucker
3 EL Quark	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	1 TL Zwetschgenkonfitüre
1 Ei	50 ml lieblicher Weißwein	1 L Frittierfett
Puderzucker		

Das Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Die weiche Butter mit Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern mit dem Handrührgerät verrühren, das Mehl, den Quark und den Weißwein abwechselnd dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten. Anschließend den Teig nun portionsweise etwa zwei bis drei Millimeter ausrollen. Anschließend mit einem Teigrad etwa drei Zentimeter breite Streifen herstellen und diese in der Länge auf etwa sieben bis zehn Zentimeter kürzen. Die Teigstreifen mit etwas Marmelade füllen und aufeinander klappen. Nun die einzelnen Teigstreifen in das Frittierfett gleiten lassen und etwa eine Minute goldbraun ausbacken. Diese dann mit einer Schöpfkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nautzen auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Anne Steines am 10. Dezember 2013