

# Topfenbällchen



## Zutaten:

0,5 PK Backpulver, 2 Stk Eier, 6 EL Feiner Kristallzucker zum Wälzen, 270 g Mehl, 0,5 L Öl zum Frittieren, 0,5 g Salz, 250 g Topfen, 0,5 PK Vanillezucker, 125 g Staubzucker.

## Zubereitung:

1.) Zucker, Salz, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Topfen einmische, Mehl mit Backpulver untermischen. 2.) in einem Topf 4 cm hoch Öl auf 170° C erhitzen. 3.) Mit feuchten Händen Daumendicke Bällchen drehen und vorsichtig in das heiße Öl geben und von Zeit zu Zeit drehen. Die Bällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben wenn sie goldbraun sind und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. 4.) Die noch heißen Bällchen in feinem Kristallzucker kurz wälzen damit sie rundum gezuckert sind.

## Tipp:

Nie zu viele Bällchen auf einmal in das Öl geben da sie sehr stark aufgehen.