



Kölsche Köstlichkeit - Muuze*

*Krapfen, Kräbbelche

500 g Quark
6 Eier
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver
Fett/Öl zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

Die Zutaten der Reihe nach miteinander verrühren. In einem großen Topf oder Fritteuse das Fett erhitzen. Mit zwei Löffeln Bällchen abstechen und ins Öl geben.

Achtung: vergolden und nicht verkohlen!

Das Fett darf nicht zu kalt sein, sonst saugt sich das Gebäck mit Fett voll. Das Fett darf aber auch nicht zu heiß sein, dann werden die Muuze außen schnell braun und innen nicht gar.