

Leckere glutenfreie Quark – Krapfen

Zutaten:

250 g glutenfreies helles Kuchenmehl

125 g weißer Zucker

250 g Magerquark

3 Eier

1 Pack. Backpulver (Dr.Oetker Backin oder Weinstein Backpulver)

2 Pack. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

(evtl.: Rosinen oder Apfelstücke zum Schluss unterrühren.)

Fett oder Öl in einer tiefen Pfanne oder Friteuse heiß machen.

Bei ca. 180 C (am besten eine Probe ins Fett legen und wenn es sprudelnd ausbackt, den Rest hinterher. Alles im Auge behalten und bei Bedarf mit dem Löffel wenden.

Wird es zu heiß, bitte die Hitze runterschalten.)

Die fertigen Krapfen auf einen Teller mit Küchentuch legen. Nach dem abtropfen einen Teller weiter. Mit Puderzucker (oder Zimt/Zucker) bestreuen.

Ich wünsche guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken.

Ihre

Christiane Harbolla Januar 2005