



Quark- Mutzen

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1 Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
- 2 Quark, Eier, Zucker, ca. 1/2 TL Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät mischen.
- 3 Mehl mit Natron mischen, zu der Quarkmasse geben und verrühren bis ein klebriger Teig entsteht.
- 4 Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft mischen. Die Apfelstücke zum Teig geben und vermischen.
- 5 Danach Rosinen und Rum unter den Teig mischen.
- 6 Das Frittieröl in einem ausreichend großen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Ein Kuchengitter zum Abtropfen bereittellen.
- 7 Pro Mutze 1 gehäuften Esslöffel Teig in das heiße Fett geben. Ca. 2-3 Minuten pro Seite goldbraun frittieren. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf dem Gitter abtropfen lassen. Die Mutzen mit reichlich Puderzucker bestäuben und genießen. Die Mutzen eignen sich nicht zum Aufbewahren, sie sollten am gleichen Tag verzehrt werden.

Zutaten

eine	Bio-Zitrone	1 Pck.	Vanillezucker	80g	Rosinen
250g	Magerquark	250g	Weizenmehl, Type 405	2 TL	Rum
2	Eier	0,5 TL	Natron		Salz
100g	Zucker	Ein	Apfel		
1 L	Frittieröl	100g	Puderzucker		

Kochen mit
ANIXE



Käsekuchen mit Blaubeeren

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Alle Zutaten bis auf die Blaubeeren einfach zusammen in eine große Schüssel geben. (Margarine sollte ungekühlt sein)
- 2** Erst langsam und dann schnell verrühren, bis alles zu einer glatten Masse geworden ist.
- 3** Die Blaubeeren abtropfen lassen und mit einem Schlesinger oder Kochlöffel unter die Teigmasse heben.
- 5** Alles in eine eingefettete Backform geben
- 6** Bei 175 Grad ca. 45 min backen. (Tipp- Nach 35 min nach dem Kuchen schauen und evtl. mit einem Backpapier abdecken, damit er obendrauf nicht zu dunkel wird.)
- 7** Gut auskühlen lassen. Guten Appetit

Zutaten

100g	Mehl	200g	Zucker/Puderzucker
200g	Magerine	2	Päckchen Vanillezucker
2x 500g	Magerquark	1	gehäufter Teelöffel Backpulver
6 stk.	Eier	1 Glas	Blaubeeren