

Almnussen



Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl
2 TL Backpulver
80 g Zucker
250 g Topfen
2 Eier
Butterschmalz zum Ausbacken
Zimtzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Topfen und die Eier zugeben und mit einem Handrührgerät zu einem Teig verrühren.
3. Mit einem Suppenlöffel walnussgroße Teigbällchen ausstechen und in reichlich heißem Butterschmalz, schwimmend für ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken.
4. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen

Viel Spaß beim Nachmachen!