

Rezept

Papanasi – rumänische Topfenknödel

Ein Rezept von Papanasi – rumänische Topfenknödel, am 29.03.2023

Zutaten

Für den Teig

500 g Quark (40 % Fett)

100 g Zucker

1/4 TL Natron

Pudermucker zum Bestäuben

2 Eier (Größe M)

1 Vanilleschote

250 g Mehl (Type 405)

Außerdem

1 Liter Sonnenblumenöl

200 g saure Sahne (10% Fett)

250 g TK-Heidelbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen.
2. Kugeln auf einem bemehlten Untergrund flach drücken und in der Mitte ein Loch ausstechen. Aus diesem Teig wieder jeweils eine kleine Kugel formen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. In der Zwischenzeit Heidelbeeren mit 20 ml Wasser in einem Topf erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Teigringe und -Kugeln im heißen Fett ca. 4 Minuten goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Papanasi mit den Kugeln, dem Heidelbeerpüree und saurer Sahne servieren und mit Pudermucker bestäuben.