Rezept

Versoffene Jungfern

Ein Rezept von Versoffene Jungfern, am 19.05.2025

Zutaten

- **2** Eier (Größe M)
- ½ Päckchen Vanillezucker
- **150 g** Mehl
- **500 ml** Apfelmost (ersatzweise lieblicher Cidre oder Apfelsaft)
- **80 g** Zucker
- **1 kg** Frittierfett zum Ausbacken
- **2 TL** Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen (15 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker und 2 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. In einem hohen Topf oder in einer Fritteuse das Fett auf 180° erhitzen. Wenn sich am Stiel eines Holzkochlöffels kleine Bläschen bilden, ist das Fett heiß. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Biskuitmasse heben.

2. Mit einem nassen Esslöffel längliche Nocken vom Teig abstechen, portionsweise in das heiße Fett geben und rundherum in ca. 5 Min. goldgelb ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut entfetten. Inzwischen den Most erhitzen, die warmen Nocken auf 6 Schälchen verteilen, mit heißem Most übergießen und sofort servieren.