

Papanasi (rumänische Quarkringe)



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Brösel Topfen (=krümeliger, trockener Quark)	Quark in ein Passiertuch oder Küchentuch geben und restliche Flüssigkeit gut ausdrücken.
2	Eier	Die Eier trennen, Eiweiß und Salz zu Eischnee schlagen
1 Prise	Salz	
100 g	Zucker	Eigelb mit Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitrone mischen.
1 Pckg.	Vanillezucker	
1 EL	Zitronensaft	
etwas	Zitronenschale, gerieben	
200 g	Mehl	Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, als letztes den Eischnee unterziehen.
1 TL	Backpulver	
Den weichen Teig in 6 Portionen teilen, aus jeder Portion mit eingeölkten Händen eine große und eine kleine Kugel formen. Die große Kugel flach drücken und mit dem Finger in der Mitte ein Loch formen.		
Etwa einen ½ l Öl in einen Topf geben und erhitzen. Mit einem Holzkochlöffelstiel überprüfen, ob das Fett heiß genug ist. (Es bilden sich Bläschen am Stiel) Porzellanteller mit Küchenkrepp bereitstellen. Die Ringe und Bälle nun frittieren bis sie rundherum schön braun sind, dabei mehrfach wenden. Das Fett darf nicht qualmen und zu heiß werden, sonst bleiben die Teigringe innen roh! Auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen.		
1-2 Becher	Schmand oder griechischen Joghurt 10%	Ringe auf einen Kuchenteller anrichten, zuerst Schmand und dann Marmelade in die Mitte geben und die kleine Kugel aufsetzen. Sofort servieren!
1 Glas	Sauerkirschmarmelade	