

Feuerspatzen

Zutaten

500g Quark
500g Mehl
5 Eier
175g Zucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
100g Sultaninen

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren und Quark dazugeben. Vanillezucker, Mehl, Backpulver und die in Rum getränkten Sultaninen darunterheben. Mit einen Esslöffel Klößchen ausstechen und im schwimmenden Fett ausbacken.

Feuerspatzen (pets de nonnes)

Ingrédients

500g fromage blanc
500g farine
5 œufs
175g sucre
7 Prise sel
2 sucre vanillé
1 levure chimique
100g raisins secs

Préparation

Battre les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux et y ajouter le fromage blanc. Ensuite ajouter le sucre vanillé, la farine, la levure et les raisins secs macérés dans le rhum la veille. A l'aide d'une cuillère portionner la pâte et faire dorer dans de la friture.