Süße Quarköl-Knoten

Zutaten (20 Stück):

150 g Quark
75 g Zucker
1 Ei
6 EL Rapsöl
Puderzucker (zum Bestäuben)
1 kg Pflanzenfett zum Frittieren
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung:
Quark, Zucker, Ei und Rapsöl verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unter den Teig rühren. Das restliche Mehl zufügen und mit den Knethaken eines Handmixers unterarbeiten bis ein kompakter, nicht klebender Quarköl-Teig entstanden ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen Streifen (ca. 15 x 1 cm) ausradeln und je einmal zu einem Knoten umeinander schlingen.

In einem großen Topf das Pflanzenfett auflösen und auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Die Knoten portionsweise ins Fett geben und von jeder Seite 1 Minute goldbraun frittieren. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und direkt mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:
Die Knoten schmecken frisch am besten.

Nährwertangaben: 208 kcal p.P., 33 g KH p.P.