

# Quark-Eierlikörkrapfen mit VERPOORTEN ORIGINAL

## Zutaten

(Zutaten für 4 Personen):

- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Butter
- 3 EL Zucker
- 2 Eier
- 3 EL Magerquark
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Zimt und Zucker zum Bestreuen
- Pflanzenöl zum Ausbacken



## Zubereitung

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, danach dann den Quark und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Das Mehl und das Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Krapfen mit 2 Teelöffeln abstechen und im heißen Fett ausbacken. Zwischendurch wenden, damit sie rundherum gleichmäßig goldbraun werden. Dann auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Wer es lieber mag, kann auch nur Zucker nehmen.

## Leser-Tipp

Schmecken lauwarm besonders gut! Wer es "eierliköriger" haben möchte, reduziert einfach noch ein wenig den Quark! Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel tropfen, damit es auch Krapfen werden.

[Link zum Rezept: Quark-Eierlikörkrapfen mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)