



## Käse-Muzen

---

Muzen sind fettgebackene gezuckerte kleine Gebäckstücke ohne Füllung. Das Käse im Namen bezieht sich auf den im Teig verwendeten Quark.

### Zutaten:

---

100g Butter  
100 bis 150g Zucker  
4 Eier  
500g Quark  
500g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
4 Päckchen Vanillin-Zucker

### Zubereitung

---

Butter und Zucker schaumig rühren. 4 Eier nach und nach zugeben und weiter cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Quark und dem Vanillin-Zucker zum Teig zugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten.

Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen abstechen. Fritöse auf 175 Grad vorheizen und den Teig im heißem Fett ausbacken. Fett abtropfen lassen und die fertigen Muzen mit Puderzucker bestreuen.