

## Mutzen

von Ricarda Steffens (iamkongandsoispon@gmx.de)

- 2 T (500g) Sojajoghurt
- 1/2 Pk (500g) Weizenmehl
- 1 T (250g) Zucker
- 1 Pk Vanillezucker (oder Mark einer Vanilleschote)
- 1 TL Natron
- 1 Pr Salz
- Öl oder Fett zum Fritieren
- Puderzucker

- Alle Zutaten mischen und zu einem Teig verarbeiten (Teig soll gut vom Löffel reissen).
- Öl in der Fritteuse oder im Topf erhitzen (ca. 160°C).
- Teig (ggf. mit Hilfe von zwei Löffeln) zu kleinen Bällchen formen und direkt in Fritteuse/Topf geben. Dabei darauf achten, dass das Fett nicht zu heiß wird.
- Mutzen goldbraun backen.
- Kurz abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.



**Hinweis:** Es gibt verschiedene Mutzenvarianten (z.B. Mutzenmändelchen). Hierbei handelt es sich um Mutzen aus dem Aachener Raum, die als "Quarkmutzen" bekannt sind. Diese werden vorwiegend in der Karnevalszeit gemacht und gegessen.

**Fotos:** Ricarda Steffens (2), Tobi Bayerl (3)