



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Rumpkrapfen

ZUTATEN

250 g Mehl
125 g Zucker
250 g Quark
3 Eier
1 Pkt. Backpulver
2 Pkt. Vanillezucker
1 Schuss Feiner alter Asmussen
Rum-Verschnitt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten verschmischen und zu einem cremigen Teig verrühren. Mit einem Esslöffel Krapfen abstechen und in der Fritteuse bei 180 Grad backen bis die Krapfen goldbraun sind. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.