



# Naunzen

Naunzen sind ursprünglich ein Fastnachtsgebäck. Karneval – die 5. Jahreszeit war früher dafür gedacht, es sich vor der Fastenzeit noch einmal richtig gut gehen zu lassen. Dazu gehörten in früheren Zeiten Lebensmittel wie Eier und Fett. Dies war etwas Besonderes und kam nur sehr selten auf den Tisch.



## Zutaten

500 g Magerquark  
250 g Zucker  
4 Eier  
1 Prise Salz  
1 Pck Vanillezucker  
1 Pck Backpulver  
500 g Mehl  
2 Stangen Fett zum Frittieren  
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf das Frittierfett, gut verkneten, so dass der Teig glatt und fluffig ist. Anschließend das Bratfett in einem großen Topf erhitzen.

### Wichtig:

Nachdem das Fett heiß und flüssig geworden ist, die Herdplatte auf halbe Hitze herunterstellen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teigmengen in das heiße Fett geben und warten, bis die Bällchen oben schwimmen und eine goldbraune Farbe haben. Ab und zu umrühren, damit die Naunzen von allen Seiten gleichzeitig bräunen.

Danach die Bällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Rost abtropfen lassen. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wer möchte, kann die Naunzen mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Die Naunzen schmecken am besten frisch zubereitet, wenn sie noch leicht warm sind.

*Guten Appetit!*