

Papanasi – rumänische Topfenknödel

Papanasi ist ein traditionelles rumänisches Quarkgebäck in Form eines Donut. Es wird heiß ausgebacken und mit Sauerrahm, Marmelade oder Früchten zum Nachtisch serviert.

Zutaten:

- 500 g Quark (40 % Fett)
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1/4 TL Natron
- 250 g Mehl (Type 405)
- Puderzucker zum Bestäuben

außerdem:

- 1 Liter Sonnenblumenöl
- 250 g TK-Heidelbeeren
- 200 g saure Sahne (10% Fett)



Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel vermengen und mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen. Diese Kugeln auf einem bemehlten Untergrund flach drücken und in der Mitte ein Loch ausstechen. Aus dem ausgestochenen Teig wieder jeweils eine kleine Kugel formen, die später das Krönchen darstellen soll.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, um dort das Gebäck zu braten.

In der Zwischenzeit die Heidelbeeren mit 20 ml Wasser in einem weiteren Topf erhitzen und für ca. fünf Minuten köcheln lassen.

Die Teigringe und die kleinen Kugeln im heißen Fett ca. vier Minuten goldbraun backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die fertiggebackene Papanasi mit dem Heidelbeerpüree und saurer Sahne anrichten. Die gebackenen Teigkugeln auf die Spitze platzieren und das Ganze mit Puderzucker bestäubt servieren.