



Upländer Schmand- Kreppel





Upländer Schmand-Kreppel

für 20 Stück

200 g Upländer Schmand

300 g Mehl

3 TL Backpulver

150 g Zucker

2 Eier (Größe M)

2 Liter Ausbackfett

(z.B. Sonnenblumenöl)

125 g Marmelade zum Füllen

Zucker/Puderzucker

Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem Teig verrühren. Anschließend kleine Portionen abteilen und zu ca. 4 cm großen Kugeln formen (mit angefeuchteten Händen oder zwei Esslöffeln). In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf auf etwa 180°C erhitzen – so dass sich an einem in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die Kreppel **vorsichtig** in das heiße Fett geben! Alternativ können die Kreppel auch in einer Fritteuse ausgebacken werden. Die Kreppel von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Nach Wunsch mit Marmelade füllen und in Zucker/Puderzucker wälzen.

Guten Appetit!

