



Hermann Huber

## GERICHT FAULBRUNN ALM

### TOPFENKRAPFERL I VANILLESAUCE I SAUERRAHM I MOOSBEEREN

Rezept für 4 Personen

#### ZUTATEN

200 g glattes Mehl  
250 g Topfen  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 Vanilleschote (Mark)  
2 Eier  
150 g Sauerrahm, mit Zucker,  
Zitronensaft abschmecken  
200 g Moosbeeren, mit  
Zucker, Zitrone, etwas  
Moosbeerlikör  
Staubzucker zum Bestreuen  
200 g Vanillesauce

#### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander mixen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Loch schneiden. Öl aufheizen, kleine Teigportionen direkt in das heiße Öl spritzen und am besten mit einer Schere abschneiden. Die Teigbällchen goldbraun ausbacken. Die frischen Moosbeeren mit etwas Zucker und Zitronensaft marinieren.

Zum Anrichten die Topfenbällchen in einen tiefen Teller mit Vanillesauce geben, mit Staubzucker bestreuen, Sauerrahm und Heidelbeeren obendrauf geben und mit Pfefferminze garnieren.

Wer das Gericht nicht selber kochen mag, kommt einfach zu mir auf die Faulbrunn Alm! Hermann Huber



Hermann Huber

## DISH FAULBRUNN ALM LODGE

### QUARK FRITTERS | VANILLA SAUCE | SOUR CREAM | CRANBERRIES

Recipe for 4 people

#### INGREDIENTS

200 g plain flour  
250 g quark  
1 pinch of salt  
1 tsp baking powder  
seeds of 1 vanilla pod  
2 eggs  
150 g sour cream, sweetened with sugar and a little lemon juice  
200 g cranberries, with sugar, lemon and a splash of cranberry liqueur  
icing sugar for dusting  
200 g vanilla sauce

#### PREPARATION

Mix all the ingredients together until smooth. Transfer the dough into a piping bag and cut off the tip. Heat oil in a deep pan. Pipe small portions of the dough directly into the hot oil, ideally cutting them off with scissors. Fry the dough balls until golden brown. Marinate the fresh cranberries with a little sugar and lemon juice.

Place the quark fritters in a deep plate with vanilla sauce. Dust with icing sugar, add the sour cream and cranberries on top, and garnish with fresh mint.

**If you'd rather not cook it yourself, simply come and visit me at the Faulbrunn Alm lodge! Hermann Huber**