

# Mutzen mit Ingwer-Birnenkompott

## Zutaten für den Teig (für 10-15 Mutzen):

- 250 g Magerquark
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 0,5 TL Natron
- 250 g Mehl
- 1 Bio-Zitrone
- 1,5 l Öl oder Frittierfett
- Puderzucker

Ein Viertel der Zitronenschale abreiben. Mit Quark, Eiern, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät vermengen.

Mehl mit Natron vermengen und zu den anderen Zutaten geben. Alles weiter verrühren, bis ein klebriger Teig entsteht.

Wer mag, kann den Teig noch wie folgt aufpeppen: 2 Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden, dann mit etwas Zitronensaft vermengen. Die Birnen anschließend mit dem Teig vermischen. Alternativ kann man Rosinen oder Cranberrys (je 100 g) und Rum hinzufügen.

Hoch erhitzbares Pflanzenöl oder Frittierfett in einem ausreichend großen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Zur Kontrolle einen Holzlöffelstiel in Fett halten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen. Gitter zum Abtropfen bereitstellen.

Pro Mutze 1 gehäuften Esslöffel (oder Eisportionierer) Teig in das heiße Fett geben. Etwa 2,5 Minuten pro Seite goldbraun frittieren. Je nach Größe kann die Zeit variieren. Abtropfen lassen und mit viel Puderzucker bestäuben und mit Birnen-Ingwerkompott servieren. Mutzen schmecken frisch am besten. Ansonsten: Erkalten lassen und einfrieren.

## Zutaten für das Kompott:

- 2 Birnen
- 1 Stück (etwa 2 cm) Ingwer
- 20 g brauner Zucker
- alternativ: Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 3 EL Wasser oder Weißwein

Früchte schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben oder ganz fein würfeln. Die Birnen mit Wasser oder Weißwein und Zucker in einen Topf geben und etwa 10 Minuten weichkochen. Anschließend pürieren und mit Ingwer und gegebenenfalls nochmals etwas Süße abschmecken.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 20.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)