



## RUM KRAPPEN

### Zutaten:

1 Schuss Feiner alter  
Asmussen Rum-Verschnitt 40%  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
250 g Quark  
3 Eier  
1 Pkt. Backpulver  
2 Pkt. Vanillezucker  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Alle Zutaten verschmischen und zu einem cremigen Teig verrühren. Mit einem Esslöffel Krapfen abstechen und in der Fritteuse bei 180 Grad backen bis die Krapfen goldbraun sind. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.



Nordbrand Nordhausen GmbH  
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz  
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf  
[www.asmussen.de](http://www.asmussen.de)