

# Karnevals-Nautzen

## LECKERE QUARKBÄLLCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT

Nautzen - auch Nuuzen oder Mäuschen genannt - gehören zum Eifeler Karneval wie "Alaaf" und "Kamelle". Hier zeigen wir euch, wie ihr die leckere Nascherei selbst herstellen könnt.

### Zutaten:

300-400 g Mehl

140 g Zucker

250 g Schichtkäse/Quark

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Öl zum Frittieren

Zucker zum Garnieren

Die Zutaten zu einem Teig verrühren und so lange Mehl hinzugeben, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht. Öl in einem Topf erhitzen. Mit zwei Teelöffeln den Teig portionsweise in das heiße Öl geben und so lange frittieren, bis die Teigbällchen eine goldbraune Farbe annehmen. Anschließend mit einem Schöpflöffel aus dem Topf entnehmen, abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Guten Appetit!

### Öffnungszeiten

#### November bis März:

Mo - Fr: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
Sa: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

#### April bis Oktober:

Mo - Fr: 09.00 bis 18.00 Uhr  
Sa: 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

#### Juli und August zusätzlich:

So: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr