

Futjes mit Quarkteig

Futjes (auch: Pfütten, Futtjens; Hochdeutsch: Förtchen) sind ein traditionelles Gebäck Norddeutschlands, insbesondere in Schleswig-Holstein und Niedersachsen verbreitet. Traditionell werden Futjes in der Weihnachtszeit und zu Silvester gegessen. In Schleswig-Holstein, vor allem nördlich des Nord-Ostsee-Kanals, werden sie vorwiegend zu Silvester gebacken und unter anderem beim traditionellen Rummelpottlaufen von Kindern an den Nachbarhäusern „erbettelt“. Varianten des Gebäcks soll es bereits seit dem 16. Jahrhundert gegeben haben.

Das folgende Rezept stammt von den Eiderstedter Landfrauen (und Levkes Oma):

- 4-5 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Quark
- 2 Päckchen Backpulver
- 500 g Mehl
- ½ Tasse Wasser
- 250 g Rosinen

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Quark, Backpulver und Mehl nach und nach dazu geben, zuletzt Wasser und (wer mag) Rosinen unterrühren.

Im Topf

Frittierfett erhitzen, löffelweise den Teig einsetzen (am besten mit zwei Esslöffeln kleine Klöße formen. Die Futjes drehen sich in der Regel von allein im Fett – sie sind fertig, wenn sie von beiden Seiten braun sind.

In der Futjes-Pfanne

In jede Mulde etwas Fett geben. Pro Mulde ein bis zwei Esslöffel Teig einsetzen und die Futjes ausbacken – zwischendurch einmal wenden.

Tipp

In Zimt und Zucker gewälzt schmecken sie am besten.



Levke

