

Quarkbällchen



Foto von Gisela M.

Rezept von <http://kochkino.de/quarkbaellchen-wie-vom-baecker/2200> und auf CC umgemodelt

Für ca. 15-40 Stück, je nach Größe

Zutaten

250g Mehl
250g Magerquark
75g Zucker
1 EL Vanillezucker
0,5 Päckchen Backpulver
2 Eier
eine Prise Salz
etwas Zucker zum Wälzen
Fett zum Frittieren

Zubereitung

1. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit K-Haken verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz verrühren und mit Unterhebrührelement unterheben.

3. Wenn ein gleichmäßiger Teig entstanden ist formt Ihr ihn mit einem Eisportionierer oder 2 Tee- oder Esslöffeln zu kleinen Kugeln und backt sie in heißem Pflanzenfett aus. (Achtung: Wenn das Fett zu heiß ist, bleibt der Teig im inneren noch weich. Daher zuerst ein Testbällchen herausbacken und Konsistenz prüfen).
4. Wenn Ihr auch einen Topf zum Frittieren nehmt, stellt den Herd auf mittlere Stufe. Mit Fritteuse stellt sie auf ca. 165°C ein.
5. Nach dem Frittieren die Quarkbällchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in dem Zucker wälzen, damit er besser hängen bleibt.
6. Fertig – lauwarm schmecken sie am Besten!