Quarkbällchen



Foto von Gisela M.

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

Für ca. 15-40Stück, 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!