

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!

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr. Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit K-Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen. Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Röhrelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen,

Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eieguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.