

Quarkbällchen

Ich habe aus diesem Rezept 33 Stück herausbekommen. Ich habe als Maß einen Eßlöffel benutzt.

Zutaten für den Teig:

500g Mehl
1,5 Packungen Backpulver
250g Speisequark 40%
250g Speisequark 20%
100g geschmolzene Butter
1 Pck. Abgeriebene Zitronenschale
1 TL Vanillepaste o 1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
100g weißer Zucker
100g brauner Zucker



Zum Wälzen:

Ca. 150g Zucker
Zimt nach Geschmack

Öl für die Hände

Backzeit: bei 170° in der Friteuse ausbacken

Zubereitung:

Vermischt zuerst die trockenen Zutaten (Mehl und Backpulver) gut miteinander. Rührt in einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten zusammen bis diese sich gut miteinander vermischen haben. Gebt nun die trockenen Zutaten zu den flüssigen bis Ihr einen gleichmäßigen Teig habt.

Ich habe nun mir nun immer eine Portion Teig mit Hilfe eines Eßlöffels abgestochen und diese Portion in meinen Händen zu einer Kugel geformt, diese in das heiße Fett gegeben und ausgebacken. Sobald die Quarkbällchen soweit sind, drehen sie sich in der Regel im Fett von selber um. Sollte dies nicht geschehen, einfach nachhelfen. Die Quarkbällchen sollten nicht zu dunkel werden. Meine waren so hell- bis mittelbraun.

Sobald sie fertig sind, gebt Ihr die Quarkbällchen auf ein Küchenpapier zum Abtropfen und wälzt die noch warmen Bällchen in Eurer Zucker-Zimt-Mischung.

Einfach lecker!!!!

Tip: die Quarkbällchen lassen sich auch super mit etwas Vanillecreme oder Marmelade füllen.