

Quarkbällchen selbstgemacht

Zeit

20 min Zubereitung



Zutaten

400g Weizenmehl
500g Quark (Mager)
250g Zucker
4 Eier
1Tl Salz
1 Pack Backpulver
1x Vanilleschote(n)
1x Bio Zitrone
Frittieröl oder Butterschmalz
150g Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, ca. 3 Minuten. Quark und Salz dazugeben und nochmal eine Minute rühren. Alle restlichen Zutaten dazugeben und so lange rühren, bis das Mehl richtig untergearbeitet ist.
2. Das Fett in einem Topf erhitzen. Wenn am Holzkochlöffel Blasenbildung zu sehen ist, kann man die ersten Bällchen hineingeben: Mit zwei Teelöffeln (kleine Portion)/ Esslöffeln (große Portion) den Teig portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen. Wichtig: das Fett nicht zu heiß werden lassen!
3. Die Bällchen 2 - 3 Minuten ausbacken bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Bällchen hin und wieder wenden.
Nach dem Backen werden die Bällchen auf einem Küchentrepp abgetropft und dann in reichlich Zimt-Zucker wälzen oder nur mit Puderzucker bestäuben.
4. Die frischen Quarkbällchen können eingefroren werden. Sie sind nach ein paar Minuten aufgetaut. Es ist sinnvoll das ganze Rezept auszubacken und bei Überschuss Bällchen einzufrieren.