



Meine Quarkbällchen

Zutaten:

Für 12 Stücke:

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pck. Backpulver

125 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

250 g Quark (20% Fett)

3 Eier (Gr. M)

1 Liter Frittierfett

150 g Zucker zum Wälzen

Zubereitung:

1. Schritt:

250 g Weizenmehl (Type 405), 1 Pck. Backpulver, 125 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 250 g Quark (20% Fett), 3 Eier (Gr. M)

Das Mehl und Backpulver zusammen mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Den Quark mit Eiern mischen und zu den trockenen Zutaten hinzufügen alles mit dem Handrührgerät verrühren.

2. Schritt:

1 Liter Frittierfett

Einen kleinen Topf bereitstellen und das Fritierfett einfüllen, das Fett bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit dem Thermometer immer wieder die Temperatur prüfen, am besten lassen sich die Quarkbällchen bei 180° ausbacken. Um die Bällchen mit der Hand zu formen ist der Teig zu flüssig, deshalb einen Eisportionierer zur Hilfe nehmen, damit kleine Teigkugeln abstechen und vorsichtig in das heiße Fett geben.