

REZEPT FÜR QUARKBÄLLCHEN



QUARKBÄLLCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 50 kleine Bällchen | 20 Min.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- **zum Fritieren:**
- 1 l Pflanzenfett
- **Zum Bestäuben:**
- etwas SweetFamily Puderzucker



2297

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Das Pflanzenfett in einer Friteuse oder in einem Kochtopf erhitzen. Mit einem Teelöffel Quarkbällchen vom Teig abstechen und vorsichtig in das heiße Fett geben. Damit die Bällchen auch innen gut durchbacken, sollten die Teigkugeln nur etwa kirschgroß sein.

Nach dem Backen die Quarkbällchen auf einem mit Küchenpapier belegten Küchenrost abtropfen lassen und nach dem Abgekühlen mit reichlich Puderzucker bestäuben.