



Leckere Quarkbällchen wie vom Bäcker

Zutaten:

Teig:

- 250 g Quark
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt (oder 1 Pck Vanillezucker)
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 El neutrales Öl
- eine Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- ½ TL Abrieb einer Zitrone

Außerdem:

Zucker + etwas Zimt zum wälzen.

Topf mit Frittierfett oder Öl oder Fritteuse



So wird's gemacht:

Als Erstes den Quark mit dem Zucker, Vanille, Öl, Prise Salz, Zitronenabrieb und den Eiern, mit einem Handrührgerät, zu einer schönen glatten Creme rühren.

Dann kommt das Backpulver mit dem Mehl vermischt hinzu. Dieses wird mit dem Mixer gut eingerührt. Der Teig ist etwas zäh.



Entweder in einer Fritteuse oder im Topf frittieren!

In einem Topf das Öl auf ca. 170 °C erhitzen. Entweder nimmst du ein Kochthermometer oder einen Holzlöffel zur Hand. Wenn der Holzlöffel (Stiel) in dem heißen Öl Bläschen bekommt, ist das Öl heiß zum Start!

Mit 2 Esslöffel stichst du nun den Teig ab und lässt diesen vorsichtig in das Öl gleiten.

Alternative: Du kannst auch etwas Mehl in deine Hände geben und die Bällchen dann per Hand formen. Ich muss sagen, das klappt ganz gut, nur ist es eine arg klebrige Angelegenheit. Aus Sicherheitsgründen musst du aber dein geformtes Quarkbällchen auf einen Löffel legen und es in das Öl zu geben.

Die Quarkbällchen werden nun für ca. 4-5 Minuten im heißen Öl gebadet. Sie sollten rundherum schön braun werden. Normalerweise drehen sich die Bällchen von selbst, wenn nicht, kannst du mit einem Löffel nachhelfen.

Wenn diese nun fertig ist, auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen und anschließend in einer Schüssel mit der Zucker-Zimtmischung wälzen.

Eigene Notizen: