



Quarkbällchen

Zutaten für ca. 16 Stück:

250 g Quark (20 %)
140 g Zucker
200 g Eier (4 Stück)
300 g Weizenmehl 550
8 g Backpulver
Salz, Saft einer Zitrone

ca. 848 g Gesamtmasse

100 g Zimtucker

Zum Ausbacken:

1.000 g neutrales Pflanzenfett
(z. B. Biskin)

Zubereitung:

Den Quark, Zucker und Eier mit dem Weizenmehl, Backpulver, Salz und dem Saft einer Zitrone für ca. 3 – 4 Minuten mit dem Rührpaddel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Währenddessen das Pflanzenfett in einem Topf auf ca. 170 – 180 °C erhitzen. Hat das Fett die Temperatur erreicht, können die Quarkbällchen portioniert werden. Am einfachsten geht dies mit einem Eisportionierer. Diesen davor immer kurz ins heiße Fett eintauchen.

Die Bällchen bleiben dann für ca. 8 Minuten im Fett und werden ab und an gedreht. Im Idealfall machen sie dies sogar von selbst. Anschließend die Bällchen aus dem Fett nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss im Zimtucker wenden und genießen!

