

Quarkbällchen – so gelingen sie dir ganz einfach



Zubereitung: 35 min

Zutaten für 35 Stück:

2 Eier (Kl. L)
250 g Quark 40 %
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
½ TL Salz

Außerdem:

1 l Frittierfett
Zucker zum Wälzen

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesen
Schaumlöffel/Schöpfkelle mit Löchern

Zubereitung:

Zuerst werden in einer Rührschüssel Eier, Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrührt. Anschließend das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zur Quarkmasse geben. Mit dem Handrührgerät (oder mit einem Schneebesen) zu einem glatten Teig mixen.

Das Fett in einen Topf geben und auf 160 bis 170 °C erhitzen - dabei am besten immer wieder mit einem Thermometer nachschauen. Das Fett sollte wirklich nicht zu heiß sein, sodass die Quarkbällchen nicht zu dunkel werden.

Sobald das Fett die richtige Temperatur angenommen hat, mit zwei Teelöffeln etwas Teig abstechen und in das Fett hineingleiten lassen. Bitte nicht zu viele Bällchen auf einmal in den Topf geben, da sie während des Ausbackens noch etwas aufgehen. Die Quarkbällchen drehen sich meistens von allein – falls nicht, bitte einfach mit einem Löffel wenden. Anschließend mit einem Schaumlöffel/Schöpfkelle herausnehmen, sobald sie goldbraun sind. Die Bällchen auf einem Küchenkrepppapier abtropfen lassen.



Eine Schüssel mit Zucker füllen und die noch warmen Bällchen darin wälzen. Frisch schmecken die Quarkbällchen am besten. Wer jedoch zu viele übrig haben sollte, kann diese einfach in einer verschließbaren Box einfrieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥