

Quarkbällchen

Luftige Teigbällchen in Zucker gewälzt, dieses Rezept ist wirklich super einfach. Durch den Quark werden die Quarkbällchen so fluffig und das mit diesem einfachen Rezept.

Zutaten:

250 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pck. Backpulver

125 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

250 g Quark (20% Fett)

3 Eier (Gr. M)

1 ltr. Frittierfett

150 g Zucker zum Wälzen

Zubereitung:

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 zu einem glatten Teig verrühren.

Tip:

Rosinen, Camberry oder andere Trockenfrüchte zugeben

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:quarkbaeoeoechen?rev=1646819631>

Last update: **25.03.2022 18:16**

