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.

Einen kleinen Topf bereitstellen und das Fritierfett einfüllen, das Fett bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit dem Thermometer immer wieder die Temperatur prüfen, am besten lassen sich die Quarkbällchen bei 160° ausbacken. Um die Bällchen mit der Hand zu formen ist der Teig zu flüssig, deshalb einen Eisportionierer zur Hilfe nehmen, damit kleine Teigkugeln abstechen und vorsichtig in das heiße Fett geben. Nach einiger Zeit die Kugeln mit einem Holzstäbchen drehen und zur gewünschten Bräune backen.

Tip:
Rosinen, Camberry oder andere Trockenfrüchte zugeben.

Historie:

Gebäck
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/gebaeck:quarkbaeoeoechen?rev=1646820061

Last update: **25.03.2022 18:16**