

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.

Die fertigen Bällchen auf ein Gitter zum Abtropfen geben und dann in Zucker wenden.

Tip:

Rosinen, Camberry oder andere Trockenfrüchte zugeben.

Der Teig kann auch mit einem Löffel portioniert werden, somit wird eine kleinere Größe als Krapfen geformt.

Historie:

8.3.22 Mein erster Versuch: Das Fett war deutlich zu heiß, bei meinem Ofen genügte Stufe 4 von 8 nach dem ich 75% der Masse verbrand hatte. In Zukunft werde ich die Bällchen mit einem Löffel als Krapfen abstechen.

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:quarkbaeoeoechen?rev=1646820522>

Last update: **25.03.2022 18:16**

