Quarkbällchen



Zutaten Teig

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 PK Vanillezucker
- 280 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 250 g Quark (20%)

Außerdem

- Fett zum Frittieren
- Zucker zum Wälzen

Zubereitung

- Ausbackfett in einer Fritteuse oder großen Topf auf 170° C erhitzen.
- Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver mit Vanillepuddingpulver mischen und unter die Ei-Masse rühren.
- Zum Schluss den Quark dazugeben und zu einem glatten, klebrigen Teig verrühren.
- Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- Anschließend mit bemehlten Händen ca. 20 g kleine Kugeln formen und portionsweise schwimmend im siedenden Ausbackfett goldbraun backen.
- Die fertigen Quarkbällchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zucker wälzen.

Portionsgröße: 40 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 2–3 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©