



Faschingsrezept!

Quarkbällchen

Zutaten für 18 Quarkbällchen:

250 g	Weizenmehl Type 405	50 g	Butter, flüssig
65 g	Zucker	1 Prise	abgeriebene Zitronenschale
2 g	Salz	1 Prise	Vanillemark
13 g	Backpulver	ca. 200 g	Zucker zum Wälzen
300 g	Speisequark	1 Prise	Zimt
1 Essl.	Speiseöl	1,5 kg	Frittier-Fett
3 Eier	Größe S		
2 Eigelb	Größe S		

Zubereitung:

- › Mehl, Zucker, Salz und Backpulver miteinander vermischen.
- › Quark, Öl, Eier, Eigelbe, Butter, Zitronenschale und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und verrühren.
- › Die trockenen Zutaten hinzufügen und mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten gut verrühren.
- › Dann die Masse in der Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Minuten quellen lassen.
- › In der Zwischenzeit Zucker mit Zimt zum Wälzen in einer Schüssel vermischen.
- › Das Frittier-Fett auf 150-160 Grad erhitzen (am besten in einer Fritteuse), dann mit einem Löffel oder einem Eisportionierer (Durchmesser 4,5 cm) Bällchen aus der Teigmasse ausheben und diese im heißen Fett ca. 6 Minuten goldgelb backen.
- › Immer wieder im Ölbad wenden und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.
- › Nach dem Backen direkt in einer Schüssel mit Zimtzucker wälzen.

Helau und einen guten Appetit!