

# QUARKBÄLLCHEN



Quarkbällchen



Zubereitungszeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

## ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die trockenen Zutaten miteinander, füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre sie mit einem Backlöffel oder Schneebesen.

## AUSBACKEN

Erhitze das Öl vorsichtig auf etwa 170 °C. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel oder in einen Gefrierbeutel und schneide vorne eine große Öffnung mit etwa 3 cm Durchmesser hinein. Drücke den Teig etwa 2 cm weit hinaus und schneide ihn mit einem Messer vorsichtig ab, so dass der Teig in das heiße Öl fällt. Arbeite vorsichtig, damit das Fett nicht spritzt. Das Fett darf auf keinen Fall zu heiß sein. Die Quarkbällchen werden etwa 4-5 Minuten gebacken. Sie drehen sich fast alle von alleine. Achte darauf, dass sie von außen eine goldene Farbe haben und innen durch sind.

## FERTIGSTELLEN

Verrühre Zimt mit Zucker. Nimm die Quarkbällchen aus dem Fett und lass sie auf etwas Küchenpapier abtropfen. Wälze sie danach im Zimtzucker.

Fülle sie nach Belieben mit Marmelade, Nutella, Eierlikör oder auch mit Senf. An Fasching füllt man Krapfen oder Quarkbällchen gerne mit Senf, um sich einen Spaß zu erlauben. Die Senffüllung passt geschmacklich sogar sehr gut dazu!

Sie sollten frisch verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## TEIG:

- 400 g** Mehl
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 250 g** Zucker
- 4** Eier
- 1 TL** Salz
- 1** Backpulver
- 1** Vanillezucker
- 1** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)

## ZUM AUSBACKEN:

- 1 l** Sonnenblumenöl

## AUSSERDEM:

- 2 TL** Zimt
- 100 g** Zucker
- Marmelade
- Eierlikör
- Nutella