

QUARKBÄLLCHEN



Hallo meine Lieben,

hier möchte ich euch kurz schriftlich mein leckeres Rezept für die Quarkbällchen vorstellen. Im [Video](#) könnt ihr sehen, dass man hierfür nur wenige Zutaten und auch nur ganz einfaches Werkzeug benötigt, um die leckeren Quarkbällchen zuzubereiten.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

TEIG

Verknete das Mehl, den Quark, den Zucker, die Eier, das Salz, das Backpulver und das Vanillezucker zu einem Rührteig, indem alle Zutaten schnell miteinander verrührt werden.

FRITTIEREN

Erhitze das Fett und fülle den Teig in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel. Gebe den Teig portionsweise in das nicht zu heiße Fett, so dass sie in 2-3 Minuten backen können. Sie drehen sich währenddessen alleine und sollten eine goldbraune Farbe annehmen.

Anschließend kannst du sie in Zimtzucker wälzen oder auch nur einen Teil in Zucker tauchen, damit sie nicht zu süß werden. In meinem Video erfährst du einige Tipps und Tricks, damit es mit den Bällchen super klappt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **400 g** Mehl
- ☐ **500 g** Quark
(Magerstufe)
- ☐ **250 g** Zucker
- ☐ **4** Eier
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **1** Backpulver
- ☐ **1 EL** Vanillezucker
- ☐ evtl.
Zitronenschale
(sehr lecker)

AUSSERDEM:

- ☐ Öl zum
Frittieren
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **2 TL** Zimt