LZ-Rheinland

Artikel vom 06.11.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/quarkbaellchen-1

Quarkbällchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 40 bis 50 Stück):

500 g Mehl

500 g Quark

1 TL Salz

220 g Zucker

1 P Backpulver

1 P Vanillezucker

4 Eier

Öl zum Frittieren

Zimt-Zucker-Mischung

Zubereitung:

Mehl, Quark, Salz, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und einen Rührteig herstellen. Öl in einen hohen Topf geben und auf 170 °C erhitzen. Mit 2 Esslöffeln etwas Teig abstechen und vorsichtig in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Nicht zu viele Quarkbällchen auf einmal in das Fett geben, da der Teig noch aufgeht und sie sich von selbst drehen, wenn sie braun und gar werden. Aus dem heißen Öl nehmen und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Nadine Hörster