

leicht verändert aus Chefkoch.de

Quarkbällchen

Portionen, ca. 15 Stück (3 Portionen)

Zutaten

125 g Mehl, 125 g Quark (20% Fett), 9 g Backpulver, 1 Ei, 1 Prise Salz, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung

1. Salz, Zucker, Vanillezucker und Backpulver unter das Mehl mischen
2. Ei und Quark gründlich in das Mehl einrühren
3. den Teig etwa 10 Minuten stehen lassen
4. Fritteuse auf 175°C aufheizen
5. (kaffee)löffelweise den Teig in die Fritteuse gleiten lassen.
6. der Teig geht zunächst unter, steigt aber dann wieder an die Oberfläche und geht um den Faktor 3-4 auf - also nicht zu viele auf einmal hineingeben
7. die Bällchen im Öl wenden, wenn sie von einer Seite schon braun sind
8. auf Küchenpapier 5 Minuten abfetten lassen und dann mit Puderzucker bestäuben

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Vanillesauce

