



QUARKBÄLLCHEN

ca. 30 Stück, fertig in 20 Minuten

Zutaten

- 2 mittelgroße Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 200 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver

Zum Ausbacken:

- 500 g Ausbackfett
- (Zimt)Zucker zum Wälzen

VORBEREITUNG: 15 MIN

BACKZEIT: 5 MIN

FERTIG IN: 20 MIN

Zubereitung

1. Eier und Zucker einige Minuten schaumig schlagen. Den Quark unterrühren sowie alle trockenen Zutaten. Nicht zu lange mixen!

2. Das Fett in einem eher kleinen und hohen Topf erhitzen. Es ist bereit, wenn ihr einen Holzkochlöffel hineinhaltet und Bläschen sichtbar werden.

3. Mit leicht bemehlten Händen aus dem Teig ca. 30 nicht zu große Kugeln formen. Sie gehen beim Ausbacken noch auf! Alternativ kann man auch einen Eisportionierer oder zwei Löffel verwenden, der Teig ist aber recht klebrig.

4. Jeweils ca. 4 Bällchen für 3-4 Minuten ins heiße Fett geben. Eventuell mit dem Holzlöffel drehen, falls sie es nicht ohnehin von selbst tun. Mit einem Schaumlöffel o.ä. aus dem Fett holen und in einem Teller mit (Zimt)Zucker wälzen. Quarkkrapfen schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.

