

Theresa Knipschild
Gefüllte Quarkbällchen

Freitag, 9. Februar 2024
Rezept für 10 Stück

Zutaten

Für die Füllung

ca. 100 g - 150 g Konfitüre

Für die Quarkbällchen

250 g	Magerquark
100 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
2	Eier
3 Prisen	Salz
½ TL	Natron
250 g	Mehl (Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er)
0,5	Abrieb einer halben Bio-Zitrone
1,5 l	Frittierfett
etwas	Puderzucker



Zubereitung

1. Für die Quarkbällchen: Quark, Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Mehl mit Natron mischen und zu den anderen Zutaten geben. Alles weiter verrühren, bis ein Teig entsteht.
2. Hoch erhitzbare Pflanzenöl oder Frittierfett in einem ausreichend großen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Zur Kontrolle einen Holzlöffelstiel in Fett halten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen. Gitter zum Abtropfen bereitstellen.
3. Pro Bällchen 1 gehäuften Esslöffel (oder Eisportionierer) Teig in das heiße Fett geben. Etwa 2,5 Minuten pro Seite goldbraun frittieren. Je nach Größe kann die Zeit variieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und komplett abkühlen lassen.
4. Konfitüre mit einem Schneebesen glatrühren und Quarkbällchen wie gewünscht mit einem Spritzbeutel füllen. Wer die Quarkbällchen nicht füllen möchte, einfach mit Konfitüre servieren.
5. Mit Puderzucker bestreuen. Die Quarkbällchen schmecken frisch am besten.
6. Mit Puderzucker bestreuen.

Quarkbällchen schmecken frisch am besten. Ansonsten: Erkalten lassen und ohne Füllung einfrieren.