

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Quarkbällchen

Für ca. 30 Stück

Zutaten

250 g Mehl (Type 405)
12,5 g Backpulver
65 g Zucker
1/2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone
300 g Quark
5 Eier (Größe M)
50 g Butter
Erdnussöl (alternativ Frittierfett)
Zucker
Zimt
Puderzucker



Zubereitung

1. Zwei Eier trennen.
 2. Für den Teig das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz und etwas Schalenabrieb von der Bio-Zitrone in eine Schüssel geben und vermischen.
 3. Den Quark, 3 ganze Eier und 2 Eigelbe zur Mehlmischung geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder mit der Küchenmaschine verrühren.
 4. Die Butter in einen kleinen Topf geben, flüssig werden lassen, zur Mehl-Quark-Masse geben und ca. 5 Minuten verrühren.
 5. Den Teig 45 Minuten quellen lassen.
 6. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen. Mit einem Esslöffel nach Belieben kleine Teigportionen formen, vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und gleichmäßig goldbraun ausbacken.
- Unser Tipp:** Nicht zu viele Bällchen pro Backvorgang nehmen, damit die Quarkbällchen gut aufgehen können und mit einer Schaumkelle öfters drehen, damit die Quarkbällchen gleichmäßig goldbraun werden.
7. Die Quarkbällchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl schöpfen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Zimt und Zucker wälzen und mit Puderzucker bestäuben.