

Saftige Quarkbällchen

Zutaten für 30 Stück:

Zum Frittieren

- 750 ml Pflanzenöl

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 500 g Magerquark
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Vanilleschote (nur das Mark einer halben Vanilleschote)
- 5 Eier
- 75 g Margarine



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Quarkbällchen selber machen - so gehts:

1. Erhitze das Öl in einem kleinen, tiefen Topf. Stelle die Temperatur auf mittlere Hitze.

Wichtiger Hinweis: Stelle das Öl nie auf die höchste Stufe, sonst werden die Quarkbällchen außen zu schnell braun und sind innen noch roh.

2. Bereite nun den Teig zu: Schlage dafür die Eier mit der Margarine, dem Vanillemark, Zucker und Salz schön schaumig.

3. Rühre dann den Quark unter.

4. Füge dann das Mehl und das Backpulver hinzu und verrühre es mit der Quarkmasse.
5. Forme mit 2 Teelöffeln oder einem Eiskugelportionierer kleine Bällchen und gib sie vorsichtig in das heiße Öl.
6. Achte darauf, dass du nicht zu viele Bällchen mit einem Mal in das Öl gibst und auch darauf, dass die Quarkbällchen im Öl schwimmen, damit du sie noch gut drehen kannst.
7. Drehe die Bällchen nach ca. 5-7 Minuten mit dem Holzstäbchen. Die Bällchen brauchen ca. 15 Minuten bis sie fertig gebacken sind.
8. Nimm sie dann mit einer Schaumkelle heraus und lasse das Fett auf Küchenpapier abtropfen. Wälze sie dann noch warm in Zucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

