



Quarkbällchen

138

Teig:

500 g Mehl
500 g Quark
1 TL Salz
250 g Zucker
1 P. Backpulver
Mark einer Vanilleschote
4 Eier



Aus den Zutaten einen schönen fluffigen Rührteig herstellen und dann in einen Spritzbeutel ohne Tülle Füllen, die Spritz-Öffnung des Beutels sollte ca. 3cm im Durchmesser haben. Den Teig dann eine Friteuse, mit ca. 170°-180° C heißem Öl gefüllt, spritzen, den Teigstrang mit einer Schere, wenn der Strang ca. 3 cm lang ist, abschneiden und in die Friteuse gleiten lassen. Ca. 8 Minuten ausbacken.

Keine Angst auch wenn es nicht so aussieht, die Teigbatzen werden kugelrund!

Immer nur so viel Teigbällchen einfüllen, das genügen Platz zum Aufgehen bleibt! Die Teigbatzen bleiben zunächst mal unten an der Friteuse kleben, sollten sie nicht von alleine hoch kommen muss man etwas nachhelfen.

Am Besten ohne Fritteusensieb arbeiten, der Teig haftet gut und gerne an dem Gitter an.

Anschließend in Zucker oder Zucker-Zimt wälzen, fertig!