

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Quarkbällchen



Zutaten

für 25 Portionen

Teig


400 g Mehl
500 g Magerquark
250 g Zucker
4 Eier
1 TL Salz
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
Abrieb von einer
unbehandelten Zitrone

Zum Ausbacken

1 l Sonnenblumenöl

Außerdem

2 TL Zimt
100 g Zucker
Marmelade
Eierlikör
Nutella
oder Senf (zum Spaß)

 1 Std.

1 Teig

Die trockenen Zutaten miteinander verrühren, die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Backlöffel oder Schneebesen verrühren.

2 Ausbacken

Das Öl vorsichtig auf etwa 170 °C erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel oder in einen Gefrierbeutel füllen und vorne eine große Öffnung mit etwa 3 cm Durchmesser hineinschneiden. Den Teig etwa 2 cm weit hinausdrücken und ihn mit einem Messer vorsichtig abschneiden, so dass der Teig in das heiße Öl fällt. Vorsichtig arbeiten, damit das Fett nicht spritzt. Das Fett darf auf keinen Fall zu heiß sein. Die Quarkbällchen werden etwa 4–5 Minuten gebacken. Sie drehen sich fast alle von alleine. Sie sollen von außen eine goldene Farbe haben und innen durch sein.

3 Fertigstellen

Den Zimt mit dem Zucker verrühren. Die Quarkbällchen aus dem Fett nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Danach im Zimtzucker wälzen.

Anschließend nach Belieben mit Marmelade, Nutella, Eierlikör oder auch mit Senf füllen. An Fasching füllt man Krapfen oder Quarkbällchen gerne mit Senf, um sich einen Spaß zu erlauben. Die Senffüllung passt geschmacklich sogar sehr gut dazu! Sie sollten frisch verzehrt werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

