Quarkbällchen

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	80 g
Butter	30 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	125 g
Rapsöl	1 L
Vanille Zucker	4 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Schaumlöffel, Küchenkrepp

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröseln und mit 2 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. In einer Schüssel Hefemilch mit Butter, Mehl, 20 g Zucker, Salz, Ei und Quark zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt erneut ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Mit einem Esslöffel von dem Teig Portionen abstechen und mit bemehlten Händen zu Bällchen formen.

4. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Quarkbällchen portionsweise darin ca. 3–4 Min. goldbraun frittieren, dabei wenden.

5. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einem Teller übrigen Zucker und Vanillinzucker mischen, Quarkbällchen darin wenden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g