

QUARKBÄLLCHEN, EINFACHES UND SCHNELLES REZEPT!

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten | Garzeit: ca. 5 Minuten | 18 Quarkbällchen



Die Quarkbällchen sind super einfach und schnell gemacht. Sie sind außerdem verdammt lecker und sehr fluffig. Also unbedingt ausprobieren!

Schritt 1

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und gut mit der Hand vermischen.

Schritt 2

Den Quark in eine weitere Schüssel füllen und die Eier sowie Zitronenabrieb hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren. Die Mehlmischung mit in die Schüssel geben und mit einem Teigschaber zu einem Teig vermischen.

Schritt 3

Rapsöl in einen [Topf*](#) füllen und auf dem Herd auf ca. 160-170°C erhitzen. Mit einem Eisportionierer oder Löffel den Quarkbällchen-Teig in das Öl geben und ca. 5 Minuten frittieren. Zwischendurch mit einem Löffel drehen. Wenn die Quarkbällchen goldgelb sind, diese auf einen Teller mit Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Schritt 4

Zucker in einen tiefen Teller füllen und die Quarkbällchen darin wälzen, bis sie von allen Seiten mit Zucker bedeckt sind. Zuletzt auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Guten Appetit!

Wer gerne saftiges, frittiertes Gebäck mag, sollte auch unbedingt mal [diese Krapfen](#) probieren!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Sollte das Backpulver schon etwas älter sein und klumpen, einfach vor der Verwendung durch ein Sieb sieben.

Um sicher zu gehen, dass das Öl beim Frittieren nicht zu heiß ist, am besten erst einmal mit einem Quarkbällchen testen, damit ggf. nicht alle verbrennen.

Wenn die Quarkbällchen gezuckert und noch heiß sind, nicht übereinander auf einem Teller stapeln, da sie durch den warmen Dampf sonst zu weich werden.

Das Frittieröl kann nochmals verwendet werden, wenn es abgekühlt in eine Flasche gefüllt wird.

Rezept für etwa 18 Quarkbällchen:

- 250 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkelmehl Typ 630
- 125 g Zucker
- 10 g Vanillezucker (etwa 10 g oder 1 Päckchen)
- 2 g Salz
- 8 g Backpulver
- 250 g Quark (20 % Fett)
- 3 Eier (Größe M)
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Liter Rapsöl zum Frittieren
- Zucker zum Wälzen der Bällchen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 241

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)