

Quarkbällchen

Zutaten:

250 g Quark

125 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl, gesiebt

1 gstr. TL Natron oder 1 Päckchen Backpulver

1 l Frittier-Fett

150 g Zucker

Zubereitung:

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Das Frittier Fett auf 180°C erhitzen.

Dann Bällchen entweder mit 2 Löffeln oder dem Eisportionierer abstechen und in dem heißen Fett schwimmend in 5-7 Minuten ausbacken. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen

Die noch heißen Bällchen in Zucker wälzen.

Am besten schmecken sie lauwarm.