



Quarkbällchen

Aus den ersten 7 Zutaten einen Rührteig herstellen und mit 2 Teelöffeln den Teig als Bällchen in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken.

Nicht zu viele Bällchen auf einmal in das Fett geben, da der Teig noch aufgeht und sich die Bällchen von selbst drehen, wenn sie braun und gar werden.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 647



Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Mehl
500 g	Quark
1 TL	Salz
250 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
4	Ei(er), Größe M
	Öl zum Frittieren

Rezept von: sihe1