



Quarkbällchen

- 250 g Mehl
- 250 g Quark 40%
- 50 g Margarine weich
- 50 g Zucker
- 3 Stück Eier Gr. M
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5-6 Tropfen flüssiges Zitronenaroma
- Sonnenblumenöl zum Fritieren

1. Alle Zutaten (Mehl, Quark, Margarine, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenaroma) 1 Min/Stufe 5 vermischen.

2. Bevor es jetzt ans Fritieren geht, stellt ihr am besten folgende Dinge parat: einen großen Teller mit Küchentüchern und eine Auflaufform mit Zimt-und-Zucker-Gemisch.

3. Wenn ihr eine Friteuse habt, bitte auf 160°C erhitzen. Wenn nicht: Eine halbe Flasche Sonnenblumenöl in einen Topf gießen und erhitzen.

4. Mit 2 Teelöffeln kleine Bällchen abstechen und in das heiße Fett gleiten lassen. Dann backen, bis die Teilchen schön braun sind. Rausfischen und auf einen mit Zewa belegten Teller packen. Danach im Zimt-und-Zucker-Gemisch wälzen - fertig.