

Quarkbällchen (Rezept vom Mannheimer Maimarkt 2014)



[caption id="attachment_10391" align="aligncenter" width="709" caption="Schmecken fast so wie vom



Bäcker..."]

[/caption]

Zutaten

- 750 g Quark, 40% Fett i.T. (in ein sauberes Tuch eingewickelt in einem Sieb sechs Stunden abtropfen lassen. Davon wird 400 g abgetropfter Quark weiterverarbeitet.)
- 320 g Mehl, Typ 405
- 3 Eier (Größe L)
- 150 g Puderzucker
- 4 EL Öl (z.B. Zitronenöl oder Sonnenblumenöl)
- 1 Päckchen Backpulver (es gibt auch Backpulver mit Safran. Dann wird der innere Kern schön gelb)
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange

Tipp: Wer kein Zitronenöl in den Teig gibt, kann noch den Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone zugeben)

Extra:

- Reichlich Öl zum Ausbacken. Die Bällchen müssen schwimmen!
- Zimtucker zum Wälzen der Quarkbällchen

Zubereitung

1. Vom abgetropften Quark 400 g abwiegen (Den restlichen Teig anderweitig verwenden, z.B. für Kräuterquark aufs Brot).
2. Quark mit 4 EL Öl, Vanillemark, Zitronenabrieb und drei verquirlten Eiern in einer Schüssel gründlich verrühren.
3. In einer anderen Schüssel das Mehl, Puderzucker und einem Päckchen Backpulver ebenfalls gründlich mischen.
4. Nun das Mehlgemisch portionsweise auf den Quarkteig sieben und vermischen. Das geht am besten mit einem elektrischen Rührgerät.
5. Den Teig 15-20 Minuten stehen lassen.
6. Zwischenzeitlich in einem Topf das Öl (oder Butterschmalz) langsam auf ca. 160°C erhitzen. **Tipp:** Nicht auf höchster Stufe, sondern maximal auf knapp 2/3 der Gesamtleistung.
7. Mit zwei Kaffeelöffel oder Esslöffel eine große Nocken abstechen, auf allen Seiten mit dem anderen Löffel etwas glätten und ins heiße Öl abstreifen. **Tipp:** Maximal vier Bällchen auf einmal im Öl frittieren und langsam goldgelb garen. Nicht zu schnell garen, sonst sind diese innen noch zähflüssig.
8. Die Quarkbällchen mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz abtropfen.
9. Noch warm in Zimtucker wenden und genießen.