

## Quarkbällchen



### 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!
- Zimtzucker zum Wälzen der Quarkbällchen

### Zubereitung

- Vom abgetropften Quark 400 g abwiegen (Den restlichen Teig anderweitig verwenden, z.B. für Kräuterquark aufs Brot).
- Quark mit 4 EL Öl, Vanillemark, Zitronenabrieb und drei verquirlten Eiern in einer Schüssel gründlich verrühren.
- In einer anderen Schüssel das Mehl, Puderzucker und einem Päckchen Backpulver ebenfalls gründlich mischen.
- Nun das Mehlgemisch portionsweise auf den Quarkteig sieben und vermischen. Das geht am besten mit einem elektrischen Rührgerät.
- Den Teig 15-20 Minuten stehen lassen.
- 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.
- 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.
- Die Quarkbällchen mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz abtropfen.
- Noch warm in Zimtzucker wenden und genießen.