

QUARKBÄLLCHEN »KURAT ALKAWARK«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

4 Eier	mit
150 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 P. Vanillezucker	in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
250 g Quark	unterrühren
250 g Mehl	mit
1 P. Backpulver	mischen und zu dem Teig geben und unterrühren
1 kg Frittierfett oder 1 l Öl	in einem Topf erhitzen bis ca. 170 °C . Zwei Teelöffel kurz in das Öl tauchen, dann Kugeln aus dem Teig abstechen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Quarkbällchen dann 3 bis 5 Minuten goldgelb ausbacken. Mit einer Schöpfkelle aus dem Fett nehmen, kurz auf Küchentuch legen, um überschüssiges Fett aufzunehmen. Danach die noch heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen. Je nach Geschmack kann man Zimt oder Vanille unter den Zucker mischen.

Hinweis:

Einen Holzlöffel in den Topf mit dem heißen Fett tauchen. Wenn am Holz kleine Blasen entstehen, ist das Fett heiß genug zum Backen.

