



Mini-Quark-Bällchen

Zutaten für etwa 300 Mini-Ballen:

400g Mehl
500g Magerquark
250g Zucker
4 Eier
1 TL Salz
1 Pck Backpulver
1 EL Vanillezucker

Öl zum Frittieren
Zucker zum Verzieren

Die Zutaten, abgesehen von dem Öl, zu einem Teig vermischen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen.

Das Öl darf nicht zu heiß sein. Die richtige Temperatur durch ein paar Testbällchen heraus finden.

Für die Bällchen etwas Teig aus dem Spritzbeutel drücken, mit einem Messer abschneiden und in das Öl fallen lassen (Vorsicht mit dem spritzenden Öl!).

Die Bällchen kommen von allein an die Oberfläche und werden rund. Falls nötig wenden. Zum Ausbacken brauchen sie ungefähr 15 min.

Kurze Zeit auf etwas Küchentuch legen und dann noch warm in Zucker wälzen.