

Rezept Quarkbällchen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Fluffig & lecker
- Idee zum Fasching

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

500 g	selbstgemachter Quark (Eigenbeschaffung)
200 g	Zucker (Eigenbeschaffung)
4 St.	Eier (Eigenbeschaffung)
500 g	Mehl (Eigenbeschaffung)
	Backpulver, 1 Päckchen (Eigenbeschaffung)

2. Schritt

1000 ml	Öl, zB. Sonnenblumenöl (Eigenbeschaffung)
0 g	Zucker, zum Wälzen (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Quark, Zucker, Vanillezucker miteinander verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zu der Quarkmasse geben. So lange rühren, bis eine glatte, klebrige Masse entsteht.
3. Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Hinweis: Das Fett darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt der Teig äußerlich und ist innen noch roh.
4. 2 EL zur Hand nehmen und hiermit kleine Teigbällchen formen.
5. 2-3 Quarkbällchen in den Topf geben und frittieren. Immer mal wieder umdrehen, damit diese gleichmäßig braun werden.
6. Mit einer Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig durch ist. Dies ist je nach Größe sehr unterschiedlich.
7. Quarkbällchen aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, danach die noch warmen Quarkbällchen im Zucker wälzen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100516
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	01:00
Variante	15 Stück
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt



Backpulver

0,00 €

Mehl, 1 g

0,00 €

Eier

0,00 €

Zucker

0,00 €

selbstgemachter Quark

0,00 €

2. Schritt

Zucker

0,00 €

Öl

0,00 €

