

Quarkbällchen

lockeres Fettgebäck

500 g netto

Quarkbällchenmehl, Ei/er und Wasser mit dem Schneebesen des Küchenmixers ca. 3-4 Minuten im Schnellgang verquirlen. Fett in der Fritteuse auf ca. 170°C, mit 2 Teelöffeln Teigbällchen in das Fett gleiten lassen und in ca. 5-6 Minuten goldgelb ausbacken. Nicht zu viele Bällchen auf einmal in die Fritteuse geben, damit diese Platz haben sich zu drehen. Bällchen erreichen im Fett leicht die doppelte Größe. Bällchen aus dem Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen und die noch warmen Quarkbällchen in Zucker (nach Geschmack mit Zimt vermischt) wälzen oder mit Puderzucker betreuen.

Quarkbällchen	Wasser	Ei
100 g	100 ml	1
200 g	200 ml	2
500 g	500 ml	5

(100g Mischung reichen für ca. 12-20 kleine Bällchen)

Zutaten: **Weizenquellmehl, Weizenstärke, Zucker, Rahmquarkpulver, Volleipulver, Backpulver, Vanillezucker, jod. Salz**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1936 kJ (462 kcal)
Fett	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	72,2 g
davon Zucker	23,6 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,7 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	