Quarkbällchen

Von Kuchenfee



In der Konditorei lernt man als Erstes, dass **Quarkbällchen kein Hexenwerk sind**, aber bei der Konsistenz des Teigs entschieden wird, ob sie luftig werden oder gummiartig. Genau deshalb arbeite ich hier mit **Magerquark und gemahlenen Mandeln**, die dem Teig eine leichte nussige Note geben und für eine richtig schöne Textur im Inneren sorgen. Das Rezept ist so unkompliziert, dass auch Anfänger es entspannt hinkriegen, ohne sich vorher durch eine halbe Konditorenausbildung zu lesen.

Ihr verrührt einmal die Flüssigkeiten mit dem Quark, kippt die trockenen Zutaten dazu und das Ganze wandert in einen Spritzbeutel. Wichtig ist nur eines: **den Teig nach Zugabe der trockenen Zutaten nicht überrühren**, gerade so lange, bis alles zusammenkommt. Sobald die Masse zäh wird, leidet das Ausbacken und die Bällchen verlieren ihr fluffiges Inneres. Hier kommt mein Rezept für ganz einfache, luftige Quarkbällchen aus der Friteuse:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**6 min**	**n/a**	**11 min**

20 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **240 g** Magerquark
  10% Fett
- **150 g** Zucker
- **150 g** Ei
  Etwa 3 Stück
- **25 ml** Milch
- **240 g** Mehl
- **25 g** Mandeln
  gemahlen
- **5 g** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **1** Vanillezucker **Päckchen**
- Zucker zum wälzen
- Fett zum ausbacken

Werkzeuge

- Fritteuse
- Spritzbeutel
- Sieb

Zubereitung

01 Mehl, Backpulver & Mandeln mit salz verrühren.

02 Restliche Zutaten verrühren und die trocknen dazu geben. Alles kurz und gründlich verrühren.

03 Fritteuse auf etwa 170°C vorheizen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

04 Sobald das Fett auf temperatur ist die Masse mit hilfe des Spritzbeutel vorsichtig in das Fett spritzen. Die Bällchen einige Minuten im heissen Fett ausbacken, dann auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen, jedoch noch Heiss im Zucker wälzen.