



Quarkbällchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Portionen: ca. 35 Stück

Zutaten:

500 g ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen

4 Eier

200 g Zucker

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 TL Zitronenabrieb

1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

1 Liter Öl zum Frittieren

150 g Zucker zum Wälzen

So geht's

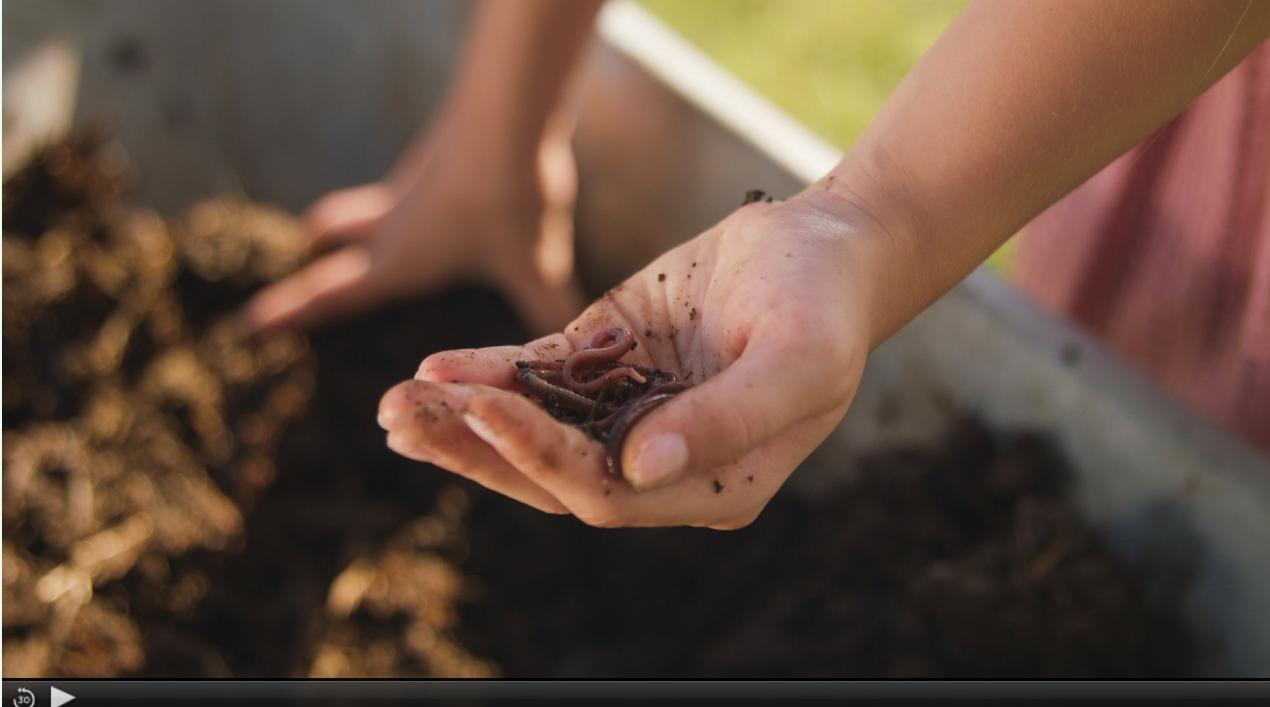
1. Alle Zutaten für den Teig mit einem Rührgerät oder einen Knethaken zu einem klebrigen Teig verrühren.
2. Das Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen.
3. Nun mit Hilfe von zwei Löffeln oder einem Eisportionierer kleine, kugelförmige Portionen ins heiße Öl geben.
4. Die Bällchen darin ca. 5 Minuten goldbraun frittieren.
5. Während des Frittierens am besten die Temperatur im Blick behalten. Vor jeder neuen Portion sollte das Öl wieder heiß genug sein. Das Öl sollte leicht sprudeln, wenn der Teig hineingegeben wird und auch während des Frittierens die Temperatur halten.
6. Die fertigen Quarkbällchen nur ganz kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach direkt in Zucker wälzen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

