

# Quarkkügelchen

## Teig:

375 g Mehl  
60 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Milch  
40 g Hefe  
500 g Quark



## Außerdem:

Öl zum Ausbacken  
Puderzucker, Vanillezucker und Zimt zum Bestreuen

## Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz, Milch und Hefe einen Hefeteig bereiten, unter den dann zum Schluss der durch einen Sieb gestrichene Quark geknetet wird.

Den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Teelöffelgroße Portionen abstechen, zu Kugeln formen und in heißem Öl goldgelb backen.

Noch warm in einer Mischung aus Puderzucker, Vanillezucker und Zimt wenden.

© lecker-backen.de