Quarkbällchen



Teig:
250 ml Wasser
1 Prise Salz
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g Butter
200 g Mehl
3 Eier
200 g Quark

Außerdem:
Ausbackfett
Zucker zum Wälzen

Zubereitung:
Wasser mit Salz, Zucker, Vanillinzucker und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen. Dann nacheinander den Quark und die übrigen Eier einarbeiten. Es muss ein weicher, aber noch formbarer Teig sein. Falls er zu weich sein sollte noch etwas Mehl (nicht zu viel) dazugeben.

Das Ausbackfett auf 170°C vorheizen oder so lange erwärmen, bis sich um ein hineingestecktes Holzstäbchen (Zahnstocher, Schaschlikspieß o.ä.) Bläschen bilden.
Aus dem Teig nun mit feuchten Händen etwa 1 Euro große Kugeln formen und sofort ins siedende Fett geben. Wenn die Kugeln an die Oberfläche schwimmen ständig umrühren, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen. Die Quarkbällchen goldbraun ausbacken, herausnehmen und kurz aufs Küchenkrepp legen, damit das überflüssige Fett ablaufen kann. In Zucker wälzen und vollständig abkühlen lassen.

© lecker-backen.de