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