**Quarkbällchen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten bereitstellen:**  **Teig:**  500 g Mehl  1,5 Päckchen Backpulver  100 g Zucker  2 Päckchen Vanillezucker  4 Eier  500 g Quark  **Zum Ausbacken**  1 – 2 l Rapsöl  **Zum Wenden**  100 g Zucker  1 TL Zimt | Ein Bild, das Tisch, Tasse, Essen, Kaffee enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Das Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen.  Achtung nicht zu heiß machen, sonst verbrennen die Quarkbällchen und sind nicht durch  In einem Suppenteller Zucker und Zimt mischen  Dann den Teig zubereiten:  Mit dem Handrührgerät oder einem Schneebesen Eier, Quark, Zucker, Vanillezucker miteinander verrühren  Das Mehl und das Backpulver miteinander sieben  Zu der Quark-Eier-Mischung geben | Ein Bild, das Tisch, Essen, Teller, Tasse enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Gut miteinander vermischen | Ein Bild, das Kuchen, Essen, drinnen, Stück enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Zum Abstechen der Bällchen kann man einen  Eisportionierer oder einen Suppenlöffel nehmen  Löffelweise in das heiße Fett geben | Ein Bild, das Metall, Schüssel, Löffel, Essen enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| So viele, wie im Topf Platz haben werden einelegt | Ein Bild, das Metall, drinnen, Essen, Pfanne enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Nach kurzer Zeit drehen sich die Bällchen von alleine auf die andere Seite  Man kann jetzt noch einen Deckel auflegen, damit sie auf jeden Fall durchgebacken sind | Ein Bild, das Metall, Banane, Essen, Schüssel enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Die Bällchen sollen eine goldgelbe Farbe bekommen | Ein Bild, das Essen, Metall, Pfanne, sitzend enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| Mit einem Seihlöffel aus dem Fett nehmen | Ein Bild, das Essen, Teller, Tisch, Pfanne enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |
| In Zimtzucker drehen und am besten am selben Tag noch essen | Ein Bild, das Doughnut, Donut, Essen, sitzend enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |

**Bitte beachten Sie:**

* Hygiene beim Aufschlagen der Eier
* Umgang mit dem Handrührgerät: immer sofort Stecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist
* Umgang mit heißem Fett:
  + den Topf ausreichend hoch wählen, damit wenig Fett herausspritzen kann und auch kein Schaum überkochen kann
  + zum Herausnehmen der fertigen Bällchen den Topf mit einem Topflappen anfassen und einen Seihlöffel verwenden
  + auf keinen Fall Wasser in das heiße Fett bringen, d.h. der Löffel zum Formen der Bällchen darf zwischendurch nicht in Wasser gestellt werden

**Viel Erfolg beim Nachkochen**