

Quarkbällchen nach Omas Rezept aus dem Thermomix®



🕒
40 Min.

👩‍🍳
leicht

🍪
12 - 16 Stück

© Quarkbällchen nach Omas Rezept - Elvira @ Flohrsmixwelt

Außen knusprig, innen fluffig - Omas Quarkbällchen-Rezept



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Bei Elvira von "flohrsmixwelt" gehören die Quarkbällchen nach dem Rezept ihrer Oma einfach zu Weihnachten dazu. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "Weihnachts-Erinnerungen"

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Mehl oder Dinkelmehl (Typer 630)
<input type="checkbox"/>	250 g	Quark (20% Fett)
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	5 g	Vanille-Extrakt
<input type="checkbox"/>	80 g	Zucker zum Wälzen
<input type="checkbox"/>		neutrales Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, 2 Min./Teigstufe kneten.
2. Genügend Öl in einem Topf oder Pfanne mit einem hohen Rand erhitzen, darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird!
3. Den Teig portionsweise mit leicht eingeölte(n) Händen aus dem Mixtopf holen und 12-15 Kugeln daraus formen. Nacheinander in den Topf mit dem heißen Öl geben. Die Quarkbällchen für 5-7 Min. im Fett frittieren bis sie durchgebacken und goldbraun sind. Die fertigen Bällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.
4. Die noch heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen und servieren.