

## Zimt-Quark-Wölkchen aus dem Thermomix®



🕒  
15 Min.

👩‍🍳  
leicht

🍪  
15 Stück

© Zimt-Quark-Wölkchen - TM\_cookwithlove

## Fluffige Quarkbällchen mit Weihnachtsgeschmack.



Die Quarkbällchen von Maren & Torsten alias "TM\_cookwithlove" sind einfach lecker, sie erinnern an einen Besuch auf dem Weihnachtsmarkt. Unser Rezept geht schnell und einfach zu Hause.

Denn gut geplant ist halb geweiwnachtet. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.  
**Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Orange
<input type="checkbox"/>		Zucker zum Wälzen
<input type="checkbox"/>	<b>1 Liter</b>	Sonnenblumenöl zum Frittieren

## Zubereitung

1. Vanillezucker, Zimt, Eier und Quark in den Mixtopf geben, 25 Sek./Stufe 5 mixen, herunterschieben. Mehl und Backpulver hinzugeben, 25 Sek./Stufe 5 verrühren.
2. Orange auspressen, Saft in einen tiefen Teller gießen. Zucker in einen weiteren Teller geben.
3. Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Kleine Nocken von der Quarkmasse abstechen und im heißen Fett goldbraun frittieren. Anschließend Wölkchen erst im Orangensaft, dann im Zucker wälzen.