

Hier und heute

Quarkbällchen

Karneval ohne das entsprechende Gebäck dazu ist unvorstellbar. Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Quarkbällchen ganz leicht zu backen sind – ohne Hefe und mit viel Quark im Teig. Außen knusprig süß und innen locker weich.

Das Rezept

Quarkbällchen

von Marcel Seeger, Menge für circa 30 Stück, je nach Größe

- 125 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Quark (20% Fettgehalt)
- 250 g Mehl, Typ 405
- 8 g Backpulver

Zubereitung

Die Fritteuse auf 170 °C aufheizen. Mehl und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft cremig aufschlagen. Quark vorsichtig unter die Eiermasse heben. Dann die Mehlmischung zufügen und alles zu einem glatten Teig verbinden. Aus dem Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln Kugeln formen und diese in das heiße Frittierfett geben.

Tipps

Nicht zu viele Quarkbällchen auf einmal in die Fritteuse geben, da die Teigstücke noch an Volumen gewinnen.

Alternativ kann der Teig auch mit einem Eisportionierer aufgeteilt werden.

Die Quarkbällchen circa 5 bis 7 Minuten goldbraun ausbacken, dabei die Quarkbällchen mit einer Gabel im Fett mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Nach dem Backen die Quarkbällchen zum Abtropfen auf ein Stück Küchenkrepp legen.

Fertigstellung

- 300 g Zucker
- 20 g Zimt, gemahlen

Zucker und Zimt gründlich vermischen. Die abgetropften aber noch heißen Quarkbällchen in dem Zimtzucker wälzen und anschließend abkühlen lassen.