



QUARKBÄLLCHEN MIT



 Zubereitung: 120 Minuten

 Davon aktiv: 40 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 4 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 2 g Zitronenschale
- 125 g Quark
- Pflanzliches Öl zum Frittieren
- 10 kinder Schoko-Bons White

FÜR DIE DEKO

- 20 g Zucker
- 2 g Zimt

AUSSERDEM

Holzlöffel, Schaumlöffel,
Küchenpapier

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Teig Mehl, Speisestärke, Backpulver und eine Prise Salz vermengen. In einer anderen Schüssel 1 Ei, Zucker, Zitronenschale und Quark mit einem Schneebesen glattrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.
- 2** Das Öl auf 170 °C erhitzen. Dazu den Holzlöffel-Test machen: Bilden sich Bläschen am Holzlöffel, während man ihn in das heiße Öl hält, ist es fertig zum Frittieren. Vorsicht Spritzgefahr.
- 3** Mit zwei Esslöffeln kleine Bällchen formen und jeweils einen der kinder Schoko-Bons White hineindrücken. Die Bällchen in das heiße Öl geben und 4 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind.
- 4** Die Bällchen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5** Für die Deko Zucker und den Zimt in einer kleinen Schüssel vermengen und die Bällchen darin wälzen.

Portionen: 10

Pro Portion: 30 g / 189 kcal

