

Quarkbällchen

Hefeteig:

200 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 g Rosinen

Außerdem:

Ausbackfett
Puderzucker

1. Hefeteig: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig, bis auf die Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

3. Den Teig nochmals kurz durchkneten, anschließend Rosinen kurz auf mittlerer Stufe unterkneten. Mit einem in das Fett getauchten Teelöffel Teigbällchen abstechen und portionsweise schwimmend in dem siedenden Fett hellbraun ausbacken. Quarkbällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Quarkbällchen mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 7 g, Kh: 12 g, kJ: 515, kcal: 123



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Dazu servieren Sie Kompott.