





Spritzige Quarkbällchen

Ein beliebtes Gebäck mit Weißwein-Füllung nicht nur für den Silvesterabend.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
150 ml trockener Weißwein, z. B.
Deinhard , oder Sekt

Brandteig:

125 ml Wasser
1 Pr. Salz
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
3 Eier (Größe M)
250 g Speisequark (Magerstufe)
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Außerdem:

Ausbackfett , z. B. Kokosfett oder
Speiseöl
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie mache ich spritzige Quarkbällchen?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Soße nach Packungsanleitung, **aber mit nur 150 ml** Wein oder Sekt, zubereiten und beiseite stellen. Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Salz, Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. Eier nacheinander mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe unter den Teig arbeiten. Quark unterrühren. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3 Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in knapp walnussgroßen Portionen in das heiße Fett geben und unter ständigem Wenden goldbraun ausbacken. Die Quarkbällchen zum Abtropfen auf Küchenpapier geben.

4 Füllung zubereiten:

Die Soße in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø etwa 3 mm) füllen. In jedes Quarkbällchen eine kleine Portion Soße spritzen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und die Bällchen darin wälzen. Die übrige Soße dazureichen.