

Ergibt ca. 20 Stk.
Dauer: ca. 45 min.

Zutaten

- 250 g Quark
- 225 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 1/2 Packung Backpulver
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren
- Zucker und Zimt zum Wälzen



Zubereitung

1. Mehl in einer grossen Schüssel mit Backpulver, Zucker und Salz mischen
2. Die Eier und den Quark, sowie das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem gleichmässigen Teig verrühren
3. Einen Spritzbeutel so aufschneiden, dass das Loch vorne einen Durchmesser von ca. 3 cm hat (keine Tülle verwenden)
4. Öl in einem Topf auf 160°C erhitzen (nicht höher!)
4. Teig in halben Portionen in den Spritzbeutel füllen
5. Über dem Topf ca. 3 cm Teig aus dem Spritzbeutel drücken, mit einem Messer an der Öffnung entlang streichen und den Teig ins Öl gleiten lassen
6. Weiter so verfahren, bis der Beutel leer ist, dann 9 min. frittieren (Die Quarkbällchen müssen nicht gewendet werden, das übernehmen sie selbst)
7. Die Quarkbällchen mit einem Schaumlöffel oder einer Siebkelle aus dem Öl fischen, auf den Küchenpapier-Teller legen und kurz abkühlen lassen
8. Die noch warmen Quarkbällchen im Zimt-Zucker wälzen und auf den leeren Teller legen
9. Die nächste Teighälfte in den Spritzbeutel füllen und wieder gleich verfahren