

## 10-Punkte-Quark-Bällchen

### Für 2 Personen:

3 Eier	200 g Zucker	250 g Quark (20%)
1 Vanilleschote	250 g Mehl	1 EL Speisestärke
8 g Backpulver	3/4 L Rapsöl	1/2 TL Zimt
1 Orange	1 Zitrone	

Eier in eine Schüssel schlagen, 100 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Quark und eine Prise Vanille dazugeben, anschließend gut verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver dazugeben, alles miteinander vermengen und zu einem luftigen Teig verarbeiten.

Mit einem Eisportionierer Bällchen abstechen und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Währenddessen 100 g Zucker, Zimt, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schale vermengen. Die Quarkbällchen abschöpfen, auf einem Küchentuch abtropfen und anschließend im Zimt-Zucker-Mix wälzen.

Steffen Henssler am 03. Mai 2022