

# Gefüllte Quarkbällchen

**Für 10 Stück**

**Für die Füllung:**

100 g - 150 g Konfitüre

**Für die Quarkbällchen:**

250 g Magerquark	100 g Zucker	20 g Vanillezucker
2 Eier	3 Prisen Salz	$\frac{1}{2}$ TL Natron
250 g Weizenmehl 405	0,5 Bio-Zitrone, Abrieb	1,5 l Frittierfett
Puderzucker		

Für die Quarkbällchen: Quark, Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Mehl mit Natron mischen und zu den anderen Zutaten geben. Alles weiter verrühren, bis ein Teig entsteht.

Hoch erhitzbare Pflanzenöl oder Frittierfett in einem ausreichend großen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Zur Kontrolle einen Holzlöffelstiel in Fett halten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen.

Gitter zum Abtropfen bereitstellen.

Pro Bällchen 1 gehäuften Esslöffel (oder Eisportionierer) Teig in das heiße Fett geben.

Etwa 2,5 Minuten pro Seite goldbraun frittieren. Je nach Größe kann die Zeit variieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und komplett abkühlen lassen.

Konfitüre mit einem Schneebesen glattrühren und Quarkbällchen wie gewünscht mit einem Spritzbeutel füllen. Wer die Quarkbällchen nicht füllen möchte, einfach mit Konfitüre servieren.

Mit Puderzucker bestreuen. Die Quarkbällchen schmecken frisch am besten.

Mit Puderzucker bestreuen.

Quarkbällchen schmecken frisch am besten. Ansonsten: Erkalten lassen und ohne Füllung einfrieren.

Theresa Knipschild am 09. Februar 2024