Quarkinis

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
400 g Mehl
200 g Quark
6 EL Milch
1 Ei
8 EL Öl
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
1 Prise Salz

Zum Ausbacken:
1,5 kg Frittierfett

Deko:
100 g Zucker
2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 4min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze:
frittieren°C

Zubereitung:

Alles nach und nach in den **Schlagkessel** geben und zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Mit dem Eßlöffel Teigmengen abstechen und zu kleinen gleichmäßigen Kugeln formen.

Frittierfett erhitzen, die Quarkbällchen nach und nach darin abbacken bis diese goldgelb sind und mit dem **Hardliner** rausholen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiß in der Zucker-mischung wenden.

Tipp:
Fett ist heiß, wenn sich bei einem ins heiße Fett gehaltenen Holzlöffel Blasen bilden.

Niemals zu viele Teigstücke auf einmal ins heiße Fett geben, da es sonst zu stark abkühlt.