Quarkbällchen mit Zimtzucker



Besser als vom Bäcker: Frisch frittierte und warm servierte Quarkbällchen mit Zimtzucker lassen die Herzen von Naschkatzen höherschlagen.

Wenn die Tage wieder kürzer werden, darf man sich ruhig mit etwas Comfort Food darüber hinwegtrösten. Und ab November gehört Zimt sowieso mindestens zweimal pro Woche auf die Zutatenliste, oder? Deshalb haben wir unsere Quarkbällchen auch grosszügig in der leckeren Zimtzuckermischung gewälzt. Sollten von den süssen Teilchen wider Erwarten ein paar übrig bleiben, können diese einfach eingefroren werden.

Tipp: Vom Zimtzucker gleich eine grössere Ladung fabrizieren, denn diesen kann man in den Wintermonaten bestimmt noch für die eine oder andere Portion Pfannkuchen, Porridge oder Milchreis brauchen.

Quarkbällchen

- 250 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 3 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Magerquark
- 2 mittelgrosse Eier
- 1 l Frittieröl

Zimtzucker

- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt

Zusätzlich

- Eisportionierer
- Küchenthermometer, optional

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.
2. In einer separaten Schüssel Quark und Eier mit einem Schwingbesen verrühren.
3. In einem tiefen Teller Zucker und Zimt miteinander vermischen und auf die Seite stellen.
4. Die Quarkmischung zu der Mehlmischung geben und alles rasch mit den Händen vermengen.

5. Frittieröl in einem kleinen hohen Topf auf 160 Grad erhitzen. Wer keinen Küchenthermometer besitzt, kann einen Holzstab in das heisse Fett tunken: Wenn an dessen Rand Bläschen aufsteigen, ist es heiss genug. (Wer eine Fritteuse hat, benutzt natürlich diese.)
6. Mit dem Eisportionierer Bällchen aus der Masse stechen und mit den Händen zu möglichst runden Kugeln formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, damit der Teig nicht klebt.
7. Teigbällchen im heissen Fett rundherum goldbraun ausbacken. Dabei nicht zu viele gleichzeitig in den Topf geben, da sie beim Frittieren aufgehen.
8. Quarkbällchen mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Die noch warmen Bällchen in der Zimtzuckermischung wälzen und möglichst noch warm servieren.

Zubereitungsdauer: 50 Minuten



Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Helles Zitronengelb. Aromen erinnern an Pink Grapefruit sowie an Zitrus- und Passionsfrüchte. Im Gaumen ausgewogen, mit einer angenehmen Fruchtsüsse. Mineralisch im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen