

QUARKBÄLLCHEN

Teig: 

100 gr. Butter
100 gr. Zucker
250 gr. Magerquark
1 Prise Salz
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
400 g Mehl
2 TL Backpulver
½ Tasse Milch

Fett zum Ausbacken

 Brauner Zucker

wer mag den Zucker zusätzlich Zimt oder mit Backstübengewürz Zitrus mischen



 Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander und den Quark unterrühren. Dann Mehl, Backpulver und Milch dazugegeben und nochmals kurz verrühren. Mit zwei Eßlöffel kleine Bällchen abstechen und in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Nicht zu viele Bällchen auf einmal in das Fett geben, da sie darin noch aufgehen.

 Noch heiß in der Zuckermischung rollen und am besten gleich frisch genießen.

WITCHSKITCHEN 13