

Quarkbällchen

Leckere Quarkbällchen wie vom Bäcker

Frische Quarkbällchen sind schon was feines. Egal ob vom Bäcker, oder auf dem Jahrmarkt, Quarkbällchen gehen immer Deshalb gibt es heute ein super einfaches Rezept, für himmlische Quarkbällchen wie vom Bäcker. Diese kleinen leckeren Dinger sind nämlich ganz einfach selber zu machen und lassen sich prima in der eigenen Küche zubereiten. So könnt ihr euch jeder Zeit ein paar frische Quarkbällchen zaubern, ohne dafür vor die Tür zu müssen.

Zum Portionieren nehme ich einen Eiskugel-Portionierer für relativ kleine Eiskugeln. Die Größe passt ganz gut und so sind die Bällchen hinterher relativ gleichgroß. Wenn ihr so einen Portionierer nicht besitzt, könnt ihr den Teig einfach in einen Spritzbeutel/Gefrierbeutel geben und diesen unten abschneiden. So könnt ihr den Teig in kleinen Portionen ins heiße Fett geben. Dabei ist außerdem eine Schere sehr hilfreich. Damit könnt ihr den Teig der aus dem Spritzbeutel kommt, in gleichgroße Portionen schneiden.

Softe Quarkbällchen super einfach selber machen

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Anschließend für etwa 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen das Öl, bzw. das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Das Fett sollte nicht zu heiß sein, sonst werden die Quarkbällchen von außen sehr dunkel und sind innen noch roh. Also lieber nicht auf höchster Stufe erhitzen. Den

Teig nun mit einem Eiskugelportionierer, oder mit Hilfe eines Spritzbeutels, portionsweise in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.

Die fertigen Bällchen kurz auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend rundherum in Zucker wälzen. Die Quarkbällchen schmecken frisch und noch lauwarm am allerbesten. Wenn ihr also nicht so viele Bällchen benötigt, solltet ihr vielleicht nur die Hälfte des Teiges machen. Am nächsten Tag sind sie durchaus noch genießbar, aber leider nicht mehr so schön soft und fluffig.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Streuselchnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

[mehr Infos zum Buch](#)