



# QUARKINIS / QUARKBÄLLCHEN

## Zutaten:

- ca. 15 - 20 Stück
- 500 g Mehl
- 500 g Quark
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- ½ TL Vanille Paste
- 4 Eier
  
- Öl zum Frittieren (z.B. Sonnenblumenöl)
- 150g Zucker zum Wälzen
- 1 Prise Zimt

## So geht's:

- 1** Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dann den Quark, die Eier, den Zucker sowie die Vanille Paste hinzugeben und alles miteinander verrühren. In einem tiefen Teller vermengt ihr 150g Zucker zum Wälzen mit einer Prise Zimt.
- 2** In einem Topf Öl zum Frittieren auf 170 - 180 Grad erhitzen. Mit einem Eisportionierer oder 2 Teelöffeln kleine Teigbällchen formen und nach und nach ins Öl geben. Nehmt eher weniger Teig, beim Frittieren gehen die Quarkinis noch ziemlich auf, dadurch werden sie auch runder.
- 3** Nach ca. 7 Minuten frittieren sind die Quarkinis fertig, sie sollten außen goldbraun sein und innen durchgebacken. Testet den ersten Quarkini, indem ihr ihn anschneidet um zu schauen, ob er durchgebacken ist. Dann könntet ihr es besser abschätzen.
- 4** Nehmt die fertigen Quarkinis aus dem Öl, legt sie auf ein Küchentuch und tupft das Fett ab. Wälzt nun die noch heißen Quarkinis in der Zucker-Zimt-Mischung.

