

Quarkbällchen

500 g	Weizenmehl Type 405
130 g	Zucker
4 g	Salz
25 g	Backpulver
600 g	Speisequark
25 g	Speiseöl
5	Eier (250 g)
4	Eigelb (80 g)
100 g	Butter, flüssig
1 Prise	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Vanillemark
ca. 200 g	Zucker zum Wälzen
1 Prise	Zimt
1 kg	Frittierfett



Mehl, 130 g Zucker, Salz, Backpulver, Quark, Öl, Eier, Eigelbe, Butter, Zitronenschale und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten gut verrühren.

Dann die Masse in der Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker mit Zimt zum Wälzen in einer Schüssel vermischen.

Das Frittierfett auf 180 Grad erhitzen (am besten in einer Fritteuse), dann mit einem Löffel oder einem Eisportionierer Bällchen aus der Teigmasse ausheben und diese im heißen Fett ca. 6 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen direkt in einer Schüssel mit Zimtzucker wälzen.