Rezept

Vegane Quarkbällchen

Ein Rezept von Vegane Quarkbällchen, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl (Type 405)
250 g	Seidentofu
2 TL	Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl)
2 TL	Backpulver
1 kleine Prisen	kleine Bio-Zitrone
3 TL	Puderzucker
130 g	Zucker
3 EL	Pflanzenmilch (Soja- Hafer- oder Reismilch)
½ TL	Bourbon-Vanillepulver
1 Prise	Salz
	neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 26 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Seidentofu, Pflanzenmilch, 2 TL Ei-Ersatzpulver, Vanille- und Backpulver sowie Salz in eine Rührschüssel geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft von ½ Zitrone auspressen. Beides in die Schüssel geben. Alles mit einem Schneebesen glatt verrühren. Teig sollte zäh vom Löffel reißen.

2. Zum Ausbacken das Öl etwa vier Fingerbreit in einen Topf geben und erhitzen. Dabei darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird.

3. Den Teig portionsweise im heißen Fett ausbacken. Dafür jeweils 1 Teelöffel von der Teigmasse in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze in ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Dabei die Bällchen einmal wenden. Die Bällchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.