

Rezept

Quarkbällchen ohne Füllung

Ein Rezept von Quarkbällchen ohne Füllung, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig

50 g Butter	250 g Mehl (Type 405)
65 g Zucker	1 Msp. Salz (2 g)
2 TL Backpulver (14 g)	300 g Magerquark
2 1/2 EL geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl; 25 g)	2 Eier (Größe M)
1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	2 Eigelb (Größe M)
	1 Msp. Vanillemark

Außerdem

ca. 100 g Zucker	1 Msp. Zimtpulver
1 kg Frittierfett	

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in einem Topf zerlassen. Die Butter mit den übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 5 Min. verrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 45 Min. quellen lassen.
2. Den Zucker mit dem Zimtpulver auf einem Teller oder in einer Schüssel mischen. Das Frittierfett in einem weiten Topf auf 180° erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man in das Fett hält, kleine Bläschen hochsteigen.
3. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer nacheinander Nocken oder Bällchen von dem Teig abnehmen und kurz in das heiße Fett halten, bis die Masse ins Fett gleitet. Die Bällchen in ca. 6 Min. rundherum goldbraun frittieren, dabei zwischendurch immer wieder mal anstupsen, damit sie sich drehen und gleichmäßig bräunen.
4. Den Zucker mit dem Zimt in einer Schüssel mischen. Die Quarkbällchen mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und in dem Zimtzucker wälzen. Mit dem restlichen Teig so weiter verfahren, bis er aufgebraucht ist. Die Quarkbällchen sofort servieren.