Rezept

# Quarkkrapfen mit Erythrit

Ein Rezept von Quarkkrapfen mit Erythrit, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **90 g** | Erythrit |
| **250 g** | Magerquark |
| **4 Tropfen** | Butter-Vanille-Aroma |
| **1 Pck.** | Backpulver |
| **25 g** | Butter |
| **2** | Eier (M) |
| **280 g** | Mehl |
| **500 g** | Frittierfett |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 5 g F, 5 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren, Butter schmelzen. Geschmolzene Butter, Quark, Eier, 60 g pulverisiertes Erythrit und Backaroma in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Mehl und Backpulver daraufsieben und alles mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.

2. Das Frittierfett in einer Fritteuse oder in einem kleinen, hohen Topf auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Vom Teig esslöffelgroße Stücke abnehmen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln in Portionen (je 5 Stück) mit einem Holzkochlöffel vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen und in ca. 4 Min. goldbraun frittieren. Dabei mehrmals mit dem Kochlöffel wenden.

3. Die Krapfen herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Noch warm mit dem restlichen pulverisierten Erythrit (30 g) bestäuben.