



# Quarkbällchen

## MIT BUTARIS BUTTERSCHMALZ

12 Stück



ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit



### Zutaten

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
125 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
250 g Quark  
3 Eier

1 kg Butaris Butterschmalz  
150 g Zucker zum Wälzen

### Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Eier und Quark vermischen und zu den trockenen Zutaten mischen. Alles mit dem Handrührgerät verrühren.
2. Das Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen und auf 180° C erhitzen.
3. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Kugeln formen und vorsichtig in das heiße Butterschmalz geben.
4. Die Bällchen 5 - 7 Minuten frittieren, herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen und lauwarm servieren.

