

Quarkbällchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Magerquark, 4 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Esslöffel Mehl (gehäuft), 80 gr flüssiger Honig.

Die Vorbereitungen:

Magerquark in einem Sieb (z.B. mit einem frischen Küchentuch ausgelegt) abtropfen lassen, anschließend gut durchrühren. Die Schale der Zitrone abreiben, die Eier in einer Schüssel verquirlen, die Zitronenschale, Zimt, die Hälfte des Mehls und den Quark unterrühren und zu einem Teig verarbeiten, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Mit bemehlten Händen kleine Bällchen (ca. 3 cm Durchmesser) aus dem Teig formen und in einer Friteuse (oder einer heißen Pfanne, die hoch mit Öl oder Fett gefüllt ist) goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp etwas abtropfen, auf einem Teller mit dem Honig (sehr lecker auch mit Ahornsirup!) begießen und sofort servieren.

Guten Appetit!