

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Quarkbällchen

Zutaten für ca 25 Stück:

500 g Quarkbällchen-Mix

250 g Frischquark

300 ml Wasser

150 g Zucker

Topf mit Öl

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Händen gut durchkneten. Erhitzen Sie einen Topf mit Öl, wenn das Öl heiß ist, dann portionieren Sie mit einem Eisportionierer die Masse und lassen diese vorsichtig in das heiße Öl gleiten.



Mögen Sie es lieber süßer, dann geben Sie einfach mehr Zucker dazu.

Backen:

Das Öl sollte eine Temperatur von 170 °C haben, die Backzeit liegt zwischen 8-9 Minuten.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück