

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz

Quarkbällchen
mit Brandmasse-Fertigmehl
und Amerikaner-Fertigmehl

Zutaten für ca. 30 Stück:

400 g Amerikaner-Fertigmehl
150 g Brandmasse-Fertigmehl
120 g Magerquark
10 g Margarine
8 Eier
340 ml Wasser
10 g Aroma (Vanille)
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.

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

