Feuerspatzen (Feuerspotzn)

Quarkbällchen auf fränkisch.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- Mark 1 Vanilleschote (2 TL Vanille-Extrakt)
- 5 Eier
- 170 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- Etwas Salz (1 Prise)
- 500 g Magerquark
- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver

Außerdem

1 kg Butterschmalz (zum Ausbacken)
Puderzucker (zum Bestreuen)

ZUBEREITUNG

1. Eier mit der Vanille, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. Den Quark unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Quarkmasse heben.
4. Butterschmalz in einem Topf auf ca. 170°C erhitzen. Mit einem Esslöffel aus dem Teig kleine Kugeln abstechen und in dem heißen Fett goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.