Fluffige Quarkbällchen aus dem Backofen



Fluffige Quarkbällchen ohne lästiges frittieren. Einfach im Backofen gebacken! Schnell, unkompliziert und total lecker!

25-30 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

---

1. ZUTATEN

1. 250 g Quark
2. 2 Eier
3. 50 g Zucker
4. 1 TL Vanilleextrakt (alternativ Vanillezucker dabei die Zuckermenge reduzieren)
5. 300 g Mehl Type 405
6. ½ TL Backnatron
7. 1 TL Backpulver
8. 1 Prise Salz

Zum Bestreichen

50 g Butter, geschmolzen

Außerdem

50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Zimt (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 1-2 Backbleche (je nach Größe der Quarkbällchen) mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig den Quark, die Eier, Zucker und Vanille verrühren.
4. Mehl, Natron, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen und unter die Quark-Ei-Mischungen rühren, bis ein kompakter, aber noch leicht klebriger Teig entsteht.
5. Den Teig mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. (Hier ca. etwas kleiner als Golfball-Größe, ihr könnt sie aber auch in Walnussgröße rollen).
6. Die Teigbällchen mit etwas Abstand auf das Backblech legen und in der Ofenmitte 15-25 Minuten (wieder je nach Größe) backen.
7. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und die Zuckermischung bereitstellen.
8. Nach der Backzeit die Teigbällchen direkt mit der geschmolzenen Butter bestreichen und in der Zuckermischung wenden.
9. Zum Abkühlen auf das Backblech zurücklegen oder direkt servieren.