QUARKBÄLLCHEN aus dem Ofen

geschrieben von Karin Knorr | 27. Februar 2019

Zur Karnevalszeit werden im ganzen Land Pfannkuchen (in Brandenburg) oder Berliner (hier in NRW) gegessen. Ich mag sie auch sehr gern. Ebenso gibt es Quarkbällchen oder Quarkkeulchen. Für euch habe ich heute auf Fett und Industriezucker verzichtet. Die Bällchen aus dem Ofen kamen überall gut an und somit hier auf den Blog.

Zutaten für ein Blech:

- 250 g Mehl
- 250 g Quark
- 80 g Kokosblütenzucker oder Ahornsirup
- 1 TL Backpulver (Weinstein)
- 2 Eier
- Optional: Zimt und Zucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zubereitung ist super einfach. Ihr verrührt alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig und lasst ihn etwa 10 Minuten stehen. In dieser Zeit könnt ihr den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Als Nächstes mit 2 Teelöffeln kleine Portionen abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Quarkbällchen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Teller hübsch anrichten und servieren. Optional mit Zimt – Zucker bestäuben.

Tipps: Ihr könnt die Teilchen auch in Fett ausbacken. Das Fett oder Öl langsam erhitzen. Wenn es Bläschen bildet (Stäbchenprobe) eine kleine Menge von den Quarkbällchen hinein geben und ausbacken, bis sie goldbraun sind. Auf ein Küchentuch legen. Warm servieren.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Schokoladen-Gugelhupfe, Englische Scones mit Käse

Schöne Faschingszeit wünscht euch,

eure Karin Knorr