



Topfenbällchen, Quarkbällchen

Zutaten:

- 250 g Topfen
- 270 g Mehl
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pkg. Backpulver (Weinstein)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 cl Rum

Zum Wälzen: Kristallzucker, wer mag auch Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren. Am besten geht das mit einem Mixer mit Knethacken. In einem Topf, oder wer hat, in einer Fritteuse, zum frittieren geeignetes Öl erhitzen, die optimale Temperatur beträgt 170°C. Die Topfenbällchen sollen darin schwimmen können.

Mit einem Esslöffel eine kleine Portion herausnehmen, ca. 25-30 g, kurz in Mehl wälzen und zu schönen Kugeln formen und ins heiße Fett geben. Ab und zu wenden, damit sie von allen Seiten goldbraun werden. Herausnehmen, kurz abtropfen und sofort in Kristallzucker wälzen. Die Menge reicht für ca. 25 Topfenbällchen, je nachdem wie groß ihr diese formt.

Ich habe in die Hälfte der Masse ein Stück Schokolade gegeben :-). Das schmeckt auch ganz himmlisch. Die Topfenbällchen können warm oder kalt gegessen werden. Die fertigen Topfenbällchen lassen sich ganz gut einfrieren. Wenn man sie braucht, einfach ein paar Stunden vorher aus dem Tiefkühlfach nehmen und taut sie bei Zimmertemperatur auf.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at