

Glutenfreie Quarkbällchen

Zutaten

- 250 g Quark
- 85 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Val and Pri Fertig Mix 1zu1 Kuchen und Kekse
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- n.B. Zucker
- Zubehör: kleiner Portionierer

Anleitung

1. Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben
2. Alle Zutaten gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht
3. Mit Portionierer zu Bällchen formen (ca. 2,5 cm Durchmesser)
4. Topf vorbereiten
5. Reichlich Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe heiß werden lassen und die Bällchen darin langsam goldbraun ausbacken
6. Anschließend nach Belieben in Zucker wälzen

