

Süße Quarkbällchen

Zutaten für circa 10 Quarkbällchen

- 1 Ei
- 200 Gramm Magerquark
- 5-6 Esslöffel Milch
- 80 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 Gramm Zucker
- 400 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Teelöffel Backpulver
- Nach Belieben zum Dekorieren: Hagelzucker oder Schokolinsen



1. Heitzt den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
2. Quark, Milch, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Öl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig rühren.
3. Nun mischt ihr das Backpulver unter das Mehl und siebt die Mischung auf den Teig. Verknetet alles gut miteinander.
4. Formt nun mit den Händen kleine Bällchen und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Wenn ihr mögt, belegt nun die Bällchen mit Schokolinsen oder bestreut sie mit Hagelzucker.
5. Nun müssen die fertigen Quarkbällchen für circa 16- 20 Minuten im Ofen backen.