

von Ralf Gießelmann

Menge für circa 15 Stück (je nach Größe)

Für die Quarkbällchen:

1 kg Quark, Magerquark

4 Eier (Gr. M)

80 g Zucker

40 g Butter

750 g Weizenmehl Type 550

65 g Backpulver

1 Msp Salz

1 Spritzer Zitronensaft oder etwas Vanillemark nach Belieben

Zucker oder Vanillezucker zum Wälzen der Quarkbällchen

Butterfett (Butterschmalz) zum Ausbacken der Quarkbällchen

Quark, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät gut verrühren. Die Butter in einem Topf schmelzen und unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen, sieben und mit dem Salz und nach Belieben einem Spritzer Zitronensaft oder etwas Vanillemark unter die Quarkmasse geben und alles gut vermengen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer runde Bällchen formen und diese in einem Topf im tiefen Fett oder in einer Fritteuse circa 10-12 Minuten backen. Die fertigen Quarkbällchen kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann noch heiß in Zucker oder Vanillezucker wälzen.

Für die Füllung:

225 ml Milch

200 ml Eierlikör

100 g Zucker

ca. 50 g Vanillepuddingpulver (je nach Packungsangabe im Verhältnis zur Flüssigkeit)

25 ml Kirschwasser

50 ml Milch

Marmelade nach Belieben

225 ml Milch, Eierlikör und Zucker in einen Topf geben und unter rühren aufkochen. Das Vanillepuddingpulver mit Kirschwasser und der restlichen Milch anrühren und unter die kochende Eierlikör-Milch geben. Die noch heiße Füllung entweder direkt in eine Spritze oder in eine Schüssel geben und diese auf der Oberfläche mit Backpapier abdecken. Dann im Kühlschrank auskühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit einer Spritze oder mit Hilfe eines Spritzbeutels mit dünner Lochtülle (circa 3-4 mm) in die Quarkbällchen geben. Alternativ die Bällchen nach Belieben mit Marmelade füllen.

Tipp: Wer mag kann die Quarkbällchen zum Schluss noch mit Puderzucker besieben.

Tipp: Die Quarkbällchen lassen sich natürlich auch gut ohne Füllung genießen.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante, den Eierlikör und das Kirschwasser durch Milch ersetzen.

Tipp: Für eine Schokocreme den Eierlikör durch Milch ersetzen und etwas Zartbitterschokolade beim Erhitzen unterrühren.

Tipp: Für eine Nuss- oder Schokolikörfüllung einfach den Eierlikör durch den entsprechenden Likör ersetzen.

Tipp: Für eine herzhaftere Variante den Zucker auf ein Drittel reduzieren und stattdessen die Masse mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und nach Belieben Schinkenwürfel oder geriebenen Käse unterrühren.